Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction Manual/Guarantee
Gebruiksaanwijzing/Garantie
Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instrukcja obsługi/Gwarancja

Mikrowelle mit Grill und Heißluftfunktion

Combined Microwave Oven with Grill and Hot Air
Magnetron met grill en heteluchtfunctie
Four à micro-ondes avec gril et chaleur traditionnelle
Microonda combinada con grill y aire caliente
Combi-microondas com grelha e ar quente
Microonde con griglia e funzione con aria calda
Uniwersalna kuchenka mikrofalowa z grillem i obiegiem gorącego powietrza

MWG 746 H

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Übersicht der Bedientasten ..... Seite 5, 78
Technische Daten ..... Seite 11
Garantie ..... Seite 11

ESPAÑOL

Indice

Vista de conjunto Elementos de mando .....Página 3
Instrucciones de servicio .....Página 40
Vista general de las teclas de manejo .....Página 41, 80
Datos técnicos .....Página 48
Garantia .....Página 48

ENGLISH

Contents

Control element overview ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 13
Controls ..... Page 14, 78
Technical Data ..... Page 20
Guarantee ..... Page 20

PORTUGUÊS

Índice

Vista geral dos elemntos de comando .....Página 3
Manual de instruções .....Página 49
Vista geral das teclas de funcionamento .....Página 50, 80
Características técnicas .....Página 57
Garantía .....Página 57

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....Pagina 3
Gebruiksaanwijzing .....Pagina 22
Overzicht van de bedieningstoetsen .....Pagina 23, 79
Technische gegevens .....Pagina 29
Garantie .....Pagina 29

ITALIANO

Indice

Elementi di comando .....Pagina 3
Istruzioni per l'uso .....Pagina 58
Tabella dei tasti di controllo .....Pagina 59, 81
Dati tecnici .....Pagina 65
Garanzia .....Pagina 65

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 31
Aperçu des touches de commande ..... Page 32, 79
Données techniques ..... Page 38
Garantie ..... Page 39

JĘZYK POLSKI

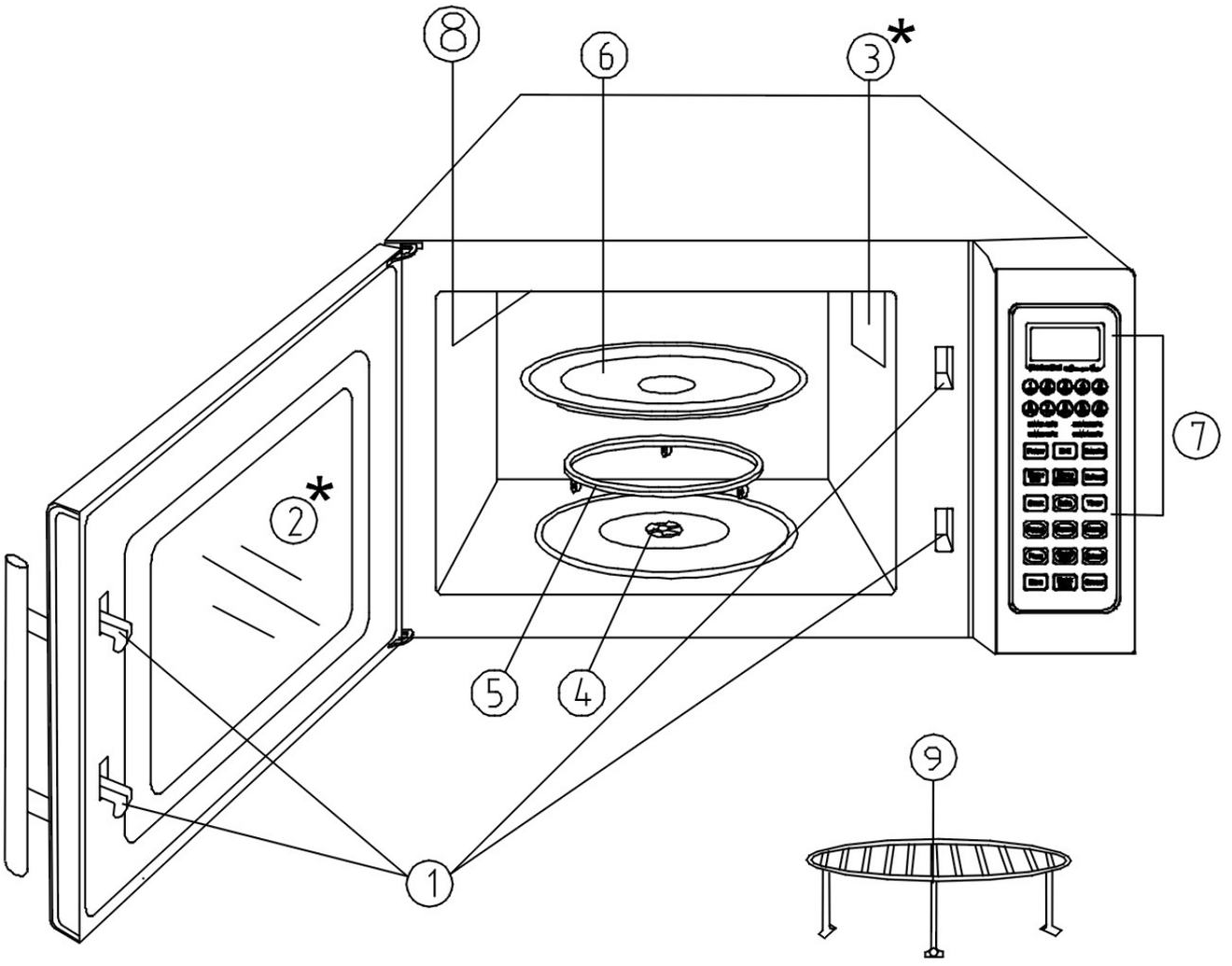
Spis treści

Przegląd elemetów obsługi ..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 67
Przegląd przycisków obsługowych ..... Strona 68, 81
Dane techniczne ..... Strona 75
Gwarancja ..... Strona 75

05-MWG 746 H 2 13.07.2005, 14:26:56 Uhr

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Descrição dos elementos • Elementi di comando
Przegląd elementów obsługi



*) **Achtung**: Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

*) **Caution**: Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!

*) **Let op**: Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

*) **Attention**: Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

*) **Atención**: ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

*) **Atenção**: Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

*) **Attenzione**: non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

*) **Uwaga**: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

05-MWG 746 H 3 13.07.2005, 14:26:57 Uhr

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- **Warnung: Kindern** und **gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, das die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Beschreibung der Bedienelemente

1 Türverschluss
2 Sichtfenster*
3 Abdeckung*
4 Antriebsachse
5 Gleitring
6 Drehteller
7 Bedienblende
8 Grillheizung
9 Grillrost

Achtung: Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

05-MWG 746 H 4 13.07.2005, 14:26:58 Uhr

Übersicht der Bedientasten

	Ziffern-Tasten Zum Einstellen von Uhrzeit, Gardauer, Temperatur und Gewicht
	Taste Mikrowelle Wahl der Leistungsstufen
	Taste Grill Zum Grillen und Überbacken
	Taste Heißluft Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert
	Taste Mikrowelle/Grill Kombibetrieb Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd
	Taste Mikrowelle/Heißluft Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft arbeiten abwechselnd
	Taste Auftauen Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Zeiteinstellung
	Taste Uhr In Verbindung mit den Ziffern-Tasten zum Einstellen der Uhrzeit
	Programmtaste Kuchen
	Taste Timer (Countdown)
	Programmtaste Kartoffel
	Programmtaste Popkorn
	Programmtaste Getränke
	Programmtaste Pizza
	Programmtaste Fleischspieße
	Programmtaste Aufwärmen
	Taste Start Start des Programms
	Taste Express Start des Expressprogramms – Setzen der Express-Kochzeit
	Taste Stopp • Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs oder zum Löschen einer falschen Eingabe. • Zweimal drücken zum Löschen des Programms. • 3 Sekunden halten zum Sperren/ Entsperren des Gerätes

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten Grill, Pizza, Backen und Kombi ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, das dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- **Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die Stopp-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  - Schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Bestätigungston

Ihre Eingaben am Gerät werden durch einen Signalton bestätigt.

- Ein Signalton nach dem Drücken einer Taste: Ihre Eingabe wird angenommen.
- Zwei Signaltöne nach dem Drücken einer Taste: Die Eingabe wird verweigert. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Einstellen der Uhrzeit

Hinweis: Beim ersten Einschalten erscheint ein Doppelpunkt blinkend.

1. Drücken Sie die Uhr-Taste. Die Anzeige wechselt auf „:“.
2. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschten Stunden und die Minuten ein.
3. Drücken Sie erneut die Uhr-Taste. Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle

Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der Mikrowelle-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Drücken Sie, zum Auswählen der Prozentwerte, die Mikrowelle-Taste		
Drücken Sie:	**Leistung**	**Beschreibung**
1x	100% (P-HI)	Volle Leistung
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	Hoch
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Mittel
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Niedrig
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Sehr niedrig
11x	0% (P-00)	

100% entspricht 900 W

3. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel:
   10:30Min Gardauer auf 100% Leistung

Schritt	Taste	Anzeige
1	Stopp	
2	Mikrowelle	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

Bitte beachten Sie:
Das Garen im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Backofen. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END”. Entnehmen Sie dann die Speise.

Schnelles Auftauen von Gefriergut

Bitte beachten Sie:

- Als Faustregel gilt, 500g Gefriergut benötigt ca. 5 Minuten zum Auftauen.
- Sollte innerhalb dieser Zeit das Gefriergut nicht vollständig aufgetaut sein, stellen Sie die Zeit in 1-Min.-Schritte ein.

Angenommen, Sie möchten gefrorene Lebensmittel auftauen und die Zeit auf 5 Minuten einstellen:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Auftauen-Taste.
3. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

Schritt	Taste	Anzeige
1	Stopp	
2	Auftauen	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Falls das Gefriergut in einem Kunststoffbehälter eingefroren war, empfehlen wir das Gefriergut kurz anzutauen und dann in ein mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Sie können zum Auftauen bis zu 99 Minuten plus 99 Sekunden einstellen. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönen akustische Signale und das Wort „END“ erscheint im Display. Drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Tür. Das Wort „END“ erlischt.

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tipp: Nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen				
Geflügel				
Hähnchen	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken. Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.				

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Wild				
Rehrücken	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken				
Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tipp: Mehrmals wenden.				
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.				
Gemüse: Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“				
Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	180	ca. 1-3	5
Brot	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.				
Milchprodukte				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.				

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

05-MWG 746 H 7 13.07.2005, 14:27:14 Uhr

Tabelle Garen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	720	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	720	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	720	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	720	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Lauch	500 g	720	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	720	7 - 9	ja
Möhren	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 10	ja
Spargel	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	720	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	720	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	720	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	720	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	720	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Fleisch mit Soße	400 g	720	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	720	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	720	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Hühnerfrikassee	250 g	720	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	720	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	720	7 - 8	ja
	400 g	720	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	720	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	720	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	720	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	720	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	720	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	720	13 -15	ja
Lauch	200 g	720	10 - 11	ja
Mais	200 g	720	4 - 6	ja
Möhren	200 g	720	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 8	ja
Spinat	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja
Tipp: Mit 1 -2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Eintopf	500 g	720	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	720	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

Express Kochen

Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie die Express-Taste wiederholt. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit erst um 30 Sekunden verlängert, ab einer Minute wird die Gardauer um jeweils eine Minute verlängert.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

a) Kartoffeln

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Kartoffel“ 1x für die Zubereitung von 120-170g oder drücken Sie Taste „Kartoffel“ 2x für die Zubereitung von 140-200g.
3. Drücken Sie eine Ziffern-Taste von 1-4, um eine Gardauer auszuwählen.

Taste “Kartoffel”	Ziffern-Taste	Gardauer
1x	1	3min 50sek.
1x	2	7min 10sek
1x	3	11min
1x	4	14min

Taste “Kartoffel”	Ziffern-Taste	Gardauer
2x	1	5min 40sek.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

   Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“.

   Tipp: Lassen Sie die Speise zum Nachgaren noch 5-10min im Ofen stehen.

b) Popkorn

Bitte nur Mikrowellen-Popcorn im Beutel verwenden!

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Popkorn“. Im Display erscheint „2:30“.
3. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: Sie können die Gardauer ändern.

- Drücken Sie die Taste „Popkorn“ 2x.
- Tragen Sie mit den Ziffern-Tasten die neue Gardauer ein.
- Drücken Sie die Start-Taste.

Die neue Gardauer bleibt gespeichert, bis sie erneut geändert wird.

05-MWG 746 H 8 13.07.2005, 14:27:16 Uhr

c) Pizza

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Pizza“ 1x für das Aufwärmen eines Stücks von 120-140g oder drücken Sie Taste „Pizza“ 2x für das Aufwärmen eines größeren Stücks.
3. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END”. Entnehmen Sie dann die Speise.

d) Fleischspieß

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Fleischspieße“ 1x für die Zubereitung von kleineren Mengen oder drücken Sie Taste „Fleischspieße“ 2x für die Zubereitung von größeren Mengen.
3. Drücken Sie eine Ziffern-Taste von 1-4, um ein Gargewicht zu wählen.

   (Taste „Fleischspieße“ 1x gedrückt)

Ziffern-Taste	Gewicht	Gardauer
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

   (Taste „Fleischspieße“ 2x gedrückt)

Ziffern-Taste	Gewicht	Gardauer
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

e) Getränke

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Getränke“ 1x für die Erhitzung von 140-200g. Drücken Sie Taste „Getränke“ 2x für die Erhitzung von 250-310g.
3. Drücken Sie eine Ziffern-Taste von 1-4, um eine Aufwärmzeit auszuwählen.

Taste “Getränke”	Ziffern-Taste	Aufwärmzeit
1x	1	1min 20sek
1x	2	2min 30sek
1x	3	3min 40sek
1x	4	4min 50sek

Taste “Getränke”	Ziffern-Taste	Aufwärmzeit
2x	1	2min 20sek.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sek
2x	4	7min 20sek

4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

f) Aufwärmen

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Aufwärmen“. Im Display erscheint „3:40“.
3. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

g) Kuchen

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Kuchen“. Im Display erscheint „40:00“.
3. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: Sie können die Gardauer ändern.

- Drücken Sie die Taste „Kuchen“ 2x.
- Tragen Sie mit den Ziffern-Tasten die neue Gardauer (bis 99:99) ein.
- Drücken Sie die Start-Taste.

Die neue Gardauer bleibt gespeichert, bis sie erneut geändert wird.

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Grill-Taste 1x.
3. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Grilldauer ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Mikrowelle/Grill-Kombibetrieb

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit nach dem Verhältnis:

Kombination 1	30% der Garzeit Mikrowelle	70% der Garzeit Grill
Kombination 2	55% der Garzeit Mikrowelle	45% der Garzeit Grill

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

05-MWG 746 H 9 13.07.2005, 14:27:18 Uhr

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie Taste „Mikrowelle/Grill“ 1x für den Kombinationsbetrieb 1. Drücken Sie Taste „Mikrowelle/Grill“ 2x für den Kombinationsbetrieb 2.
3. Mit Hilfe den Ziffern-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Mikrowelle/Grill-Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder	500 g	10 - 12	nein
Kalbfleisch im Stück	750 g	12 - 15	nein
Kasseler	500 g	12 - 14	nein
Hackbraten	500 g	13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g	2 - 3	nein
Bockwurst	200 g	2 - 3	nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 5 – 10 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.			
Geflügel			
Suppenhuhn	1000 g	13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g	4 - 5	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fisch			
Forelle, blau	300 g	5 - 6	nein
Fischfilet	300 g	3 - 4	nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Bedienung im reinen Heißluft Betrieb

Während des Kochens mit Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Garraum. Dadurch werden die Speisen schneller gebräunt und knuspriger. Im Heißluftbetrieb können Sie bis zu 10 unterschiedliche Temperaturen wählen.

Kochen mit Heißluft

Angenommen, Sie möchten bei 180°C, 40 Minuten garen, dann gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Taste „Heißluft“.
3. Mit einer der Ziffern-Tasten (z. B. 8) wählen Sie die gewünschte Gartemperatur aus.
4. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer (z. B. 40min) ein.

Schritt	Taste	Anzeige
1	Stopp	
2	Heißluft	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Bitte beachten Sie:

- Maximal können 9 Stunden, 99 Minuten programmiert werden. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönen akustische Signale und das Wort „END“ erscheint im Display. Drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Tür. Das Wort „END“ erlischt.
- Sie können während des Kochens mit Heißluft die Temperatur kontrollieren, indem Sie die Heißluft-Taste drücken.

Vorheizen und Kochen mit Heißluft

Sie können Ihr Mikrowellengerät im Heißluftbetrieb vorheizen und dann die Heißluft einsetzen.

Angenommen Sie möchten das Gerät auf 170°C vorheizen und anschließend für 35 Minuten garen:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Heißluft-Taste.
3. Mit einer der Ziffern-Tasten (z. B. 7) wählen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur aus.
4. Drücken Sie die Start-Taste. Im Display blinkt die Anzeige „PREH“ (Vorheizen). Erreicht der Ofen die programmierte Temperatur, leuchtet die Anzeige „PREH“ kontinuierlich.
5. Öffnen Sie bitte die Tür und stellen Sie Ihr Gargut auf die Mitte des Drehtellers.
6. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer (z. B. 35min) ein.
7. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END”. Entnehmen Sie dann die Speise.

Kombiniertes Nutzen von Heißluft und Mikrowelle

Das Gerät hat hierzu vier vorprogrammierte Einstellungen. Dies vereinfacht es Ihnen, sowohl mit Heißluft als auch mit der Mikrowellenfunktion zu arbeiten.

Drücken Sie bitte die Mikrowelle/Heißluft-Taste und dann eine Ziffern-Taste von 1-4, um die Heißlufttemperatur auszuwählen.

Taste	Ziffern-Taste	Temperatur (°C)
Mikrowelle/Heißluft	1	150
Mikrowelle/Heißluft	2	180
Mikrowelle/Heißluft	3	200
Mikrowelle/Heißluft	4	230

Möchten Sie, um einen Kuchen auf 200°C zu backen, eine Zeit von 25 Minuten einstellen:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie bitte die Mikrowelle/Heißluft-Taste.
3. Mit einer der Ziffern-Tasten (z. B. 3) wählen Sie die gewünschte Temperatur (200°C) aus.
4. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer (z. B. 25min) ein.
5. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Bitte beachten Sie:

Maximal können 9 Stunden, 99 Minuten programmiert werden. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönen akustische Signale und das Wort „END“ erscheint im Display.

05-MWG 746 H 10 13.07.2005, 14:27:19 Uhr

Drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Tür. Das Wort „END“ erlischt.

Sie können während des Kochens mit Heißluft die Temperatur kontrollieren, indem Sie die Mikrowelle/Heißluft-Taste drücken.

Kochen in mehreren Schritten

Sie können die Programme so einstellen, dass Sie die Möglichkeit haben 3 verschiedene Funktionen zu wählen.

Nehmen wir an Sie wählen das folgende Programm zum Kochen:

Schnelles Auftauen

⬇

Zubereiten in der Mikrowelle

⬇

Kochen mit Heißluft (ohne Vorheizen)

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Auftauen-Taste.
3. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Auftaudauer ein.
4. Drücken Sie die Mikrowelle-Taste.
5. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Mikrowellen-Gardauer ein.
6. Drücken Sie die Heißluft-Taste.
7. Mit einer der Ziffern-Tasten wählen Sie die gewünschte Gartemperatur aus.
8. Mit Hilfe den Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Heißluft-Gardauer ein.
9. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Sonderfunktionen

Automatische Erinnerung

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Signalton aufgefordert, die Speise zu entnehmen.

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der Stopp-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren

Drücken Sie die Stopp-Taste länger als 3 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die Stopp-Taste erneut länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Timer (Count down)

Das Gerät verfügt über eine Timer-Funktion:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Timer-Taste.
3. Mit Hilfe der Ziffern-Tasten tragen Sie die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Start-Taste.

Die eingestellte Zeit wird zurückgezählt und das Ende durch einen Ton signalisiert.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch während des Betriebes des Gerätes nutzen.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Technische Daten

Modell: .....MWG 746 H

Spannungsversorgung: .....230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme: .....1400 W

Leistungsaufnahme Heißluft:.....1400 W

Leistungsaufnahme Grill:.....1200 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.....900 W

Garraumvolumen:..... 25 Liter

Schutzklasse: I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das Grundgerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

05-MWG 746 H 11 13.07.2005, 14:27:20 Uhr

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Kostenlose Hotline*

Haben Sie Fragen zu Ihrem Gerät? Unser Serviceteam steht gerne für Sie bereit. Kleinere Probleme lassen sich oft schon telefonisch lösen.

Rufen Sie deshalb bitte zunächst unsere Hotline an.

Hotline 02152/2006-888

Mo. - Do. 8.30 - 17.00 Uhr
Fr. 8.30 - 14.00 Uhr

oder per E-Mail:

hotline@clatronic.de

(*bei entsprechendem Telekommunikationstarif.)

Service Anschrift

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

05-MWG 746 H 12 13.07.2005, 14:27:21 Uhr

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning**: When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning**: Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning**: Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- **Warning: Children** and **frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling**: During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies‘ bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Description of the Operating Controls

1 Door lock
2 Viewing window*
3 Cover*
4 Drive axle
5 Sliding ring
6 Rotating plate
7 Operating panel
8 Grill heating
9 Grilling grid

Caution: Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!

Controls

	Number Buttons For setting the clock, cooking time, temperature and weight
	Microwave Button For selecting the power level
	Grill Button For grilling and browning
	Hot Air Button Hot air operation, thermostat controlled
	Microwave/Grill Combined Operation Button Microwave and grill alternate
	Microwave/Hot Air Combined Operation Button Microwave and hot air alternate
	Defrost Button Activates the defrost function in conjunction with a time setting
	Clock Button For setting the clock in conjunction with the number buttons
	Cake Programme Button
	Timer Button (Countdown)
	Potato Programme Button
	Popcorn Programme Button
	Drinks Programme Button
	Pizza Programme Button
	Meat Spit Programme Button
	Warming Programme Button
	Start Button Start of the programme
	Express Button Start of the express programme – setting the express cooking time
	Stop Button • Press once to stop the cooking process or cancel an incorrect entry. • Press twice to delete the programme. • Hold down for three seconds to block/ unblock the device.

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- For grilling, pizza, baking and combined operation only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- If you want to interrupt the cooking process, press the Stop button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
  - defrosting deep-frozen food
  - rapid warming/heating of food or drinks
  - cooking meals
- Please do not use any plastic or paper tableware.

05-MWG 746 H 14 13.07.2005, 14:27:22 Uhr

Confirmation Signal

The information you put into the device is confirmed by an audible signal.

- One beep after a button has been pressed: the information entered has been accepted.
- Two beeps after a button has been pressed: the information has been refused.
  Please correct the information you have entered.

Setting the Time

Note: When the device is switched on for the first time a flashing colon appears.

1. Press the clock button. The display changes to „:“.
2. Enter the desired hours and minutes using the number buttons.
3. Press the clock button again. The new time is activated.

Operating the Microwave

Place the food to be heated up into suitable tableware. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)

1. Press the Stop button.
2. Select the desired microwave power by pressing the microwave button once or several times.

Press the microwave button to select the percentage values		
Press:	**Power**	**Description**
1x	100% (P-HI)	Full power
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	High
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Medium
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Low
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Very low
11x	0% (P-00)	

100% corresponds to 900 W

3. Enter the desired cooking time using the number buttons.

   For example:
   10:30min cooking time at 100% power

Step	Button	Display
1	Stop	
2	Microwave	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Press the Start button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary. After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Rapid Defrosting of Frozen Food

Please note:

- As a rule of thumb, 500g of frozen food needs approx. five minutes to defrost.
- If the frozen food has not fully defrosted within this time, set the time in 1-minute steps.

Assuming you would like to defrost frozen food and set the time to five minutes:

1. Press the Stop button.
2. Press the Defrosting button.
3. Enter the desired cooking time using the number buttons.

Step	Button	Display
1	Stop	
2	Defrosting	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Press the Start button to start the machine.

If the food was frozen in a plastic container, we recommend that it be briefly defrosted and then transferred to a vessel that is suitable for placing in the microwave oven.

A time of up to 99 minutes and 99 seconds can be set for defrosting. After the time has elapsed beeps are heard and the word „END“ appears in the display. Press the stop button or open the door. The word „END“ goes off.

The following table provides information on manual defrosting.

Defrosting Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Minced meat	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Slices of cold meat	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs, throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g	180	7 - 10	10 - 15

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Fish fillet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Vegetables: see „Cooking Table“, „Defrosting and Cooking Vegetables“				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	180	ca. 1-3	5
Bread	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece	180	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Water, 0.5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Water, 0.75 l	750 g	900	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4	no
Joint	250 g	900	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	900	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	900	1 - 2	yes
2 portions	300 g	900	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	900	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	900	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	900	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	900	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	540	0,5 - 1	no
Mash	200 g	540	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

It starts again when the door is closed.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

05-MWG 746 H 16 13.07.2005, 14:27:34 Uhr

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	720	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	720	6 - 9	yes
Chicory	500 g	720	6 - 7	yes
Peas	500 g	720	6 - 7	yes
Fennel	500 g	720	8 - 11	yes
Green beans	300 g	720	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	720	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	720	8 - 10	yes
Leek	500 g	720	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	720	7 - 9	yes
Carrots	500 g	720	8 - 10	yes
Paprika	500 g	720	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	720	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	720	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	720	9 - 10	yes
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	720	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	720	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	720	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	720	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat (Ready-made meals)				
Meat with sauce	400 g	720	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	720	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry (Ready-made meals)				
Chicken fricassee	250 g	720	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	720	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8	yes
	400 g	720	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 -16	yes
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	720	7 - 9	yes
French beans	200 g	720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	720	8 - 9	yes
Peas	300 g	720	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	720	13 -15	yes
Leek	200 g	720	10 - 11	yes
Corn	200 g	720	4 - 6	yes
Carrots	200 g	720	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 8	yes
Spinach	450 g	720	12 - 13	yes
	600 g	720	15 - 17	yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Soups / **Stews** (Ready-made meals)				
Stew	500 g	720	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	720	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

Express Cooking

To start express cooking press the express button repeatedly. The cooking process begins immediately, with each press of the button increasing the cooking time by 30 seconds. From a time of one minute and up the cooking time is prolonged by one minute in each case.

The power of the microwave is then 100%.

Automatic-Programmes

With the help of the automatic control it is possible to cook defined quantities of food automatically. The cooking time and microwave power level are stored in the programme.

Please proceed as follows:

a) Potatoes

1. Press the Stop button.
2. Press the „Potato“ button once for preparing 120-170g for press the „Potato“ button twice for the preparation of 140-200g.
3. Press a number button between 1 and 4 to select a cooking time.

Button “Potatoes”	Number Button	Cooking Time
1x	1	3min 50sek.
1x	2	7min 10sek
1x	3	11min
1x	4	14min

Button “Potatoes”	Number Button	Cooking Time
2x	1	5min 40sek.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Press the Start button to start the machine.

   After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display.

   Tip: Leave the food in the oven to continue cooking for 5-10 min.

b) Popcorn

Please only use microwave popcorn in a bag!

1. Press the Stop button.
2. Press the „Popcorn“ button. „2:30“ appears in the display.
3. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Note: It is possible to change the cooking time.

05-MWG 746 H 17 13.07.2005, 14:27:36 Uhr

- Press the „Popcorn“ button twice.
- Enter the new cooking time with the number buttons.
- Press the Start button.

The new cooking time remains stored in the memory until it is changed.

c) Pizza

1. Press the Stop button.
2. Press the „Pizza“ button once to heat up a piece of 120-140g, or press the „Pizza“ button twice to heat up a larger piece.
3. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

d) Meat Spit

1. Press the Stop button.
2. Press the „Meat Spit“ button once to prepare small quantities, or press it twice for the preparation of larger quantities.
3. Press a number button from 1 to 4 to select a cooking time.

(„Meat Spit“ button pressed once)

Number Button	Weight	Cooking Time
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(„Meat Spit“ button pressed twice)

Number Button	Weight	Cooking Time
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

e) Drinks

1. Press the Stop button.
2. Press the „Drinks“ button once for heating up 140-200g. Press the „Drinks“ button twice for heating up 250-310g.
3. Press a number button from 1 to 4 to select a warming-up time.

Button “Drinks”	Number Button	Warming-up Time
1x	1	1min 20sek
1x	2	2min 30sek
1x	3	3min 40sek
1x	4	4min 50sek

Button “Drinks”	Number Button	Warming-up Time
2x	1	2min 20sek.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sek
2x	4	7min 20sek

4. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

f) Warming up

1. Press the Stop button.
2. Press the „Warming“ button. „3:40“ appears in the display.
3. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

g) Cake

1. Press the Stop button.
2. Press the „Cake“ button. „40:00“ appears in the display.
3. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Note: The cooking time can be changed.

- Press the „Cake“ button twice.
- Enter the new cooking time (up to 99:99) using the number buttons.
- Press the start button.

The new cooking time remains in the memory until it is changed.

Grill

Please use the grilling grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. Please use suitable heat-resistant crockery or place the food to be grilled directly on the grid.

Large or thick pieces of food are grilled directly on the rotating plate!

To grill and gratinate food, proceed as follows:

1. Press the Stop button.
2. Press the grill button once.
3. Enter the desired grilling time using the number buttons.
4. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Combined Microwave/Grill Operation

When these settings are used the microwave and grill alternate within the preselected time in the ratio:

Combination1	30% of the cooking time is with the microwave	70% of the cooking time is with the grill
Combination2	55% of the cooking time is with the microwave	45% of the cooking time is with the grill

05-MWG 746 H 18 13.07.2005, 14:27:38 Uhr

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown. This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

Please proceed as follows:

1. Press the Stop button.
2. Press the „Microwave/Grill“ button once for combined operation 1. Press the „Microwave/Grill“ twice for combined operation 2.
3. Enter the desired cooking time using the number buttons.
4. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Microwave/Grill Combined Operation Table

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no no
Smoked pork loin	500 g	12 - 14	no
Meat loaf	500 g	13 - 15	no
Wienerwurst	200 g	2 - 3	no
Frankfurter	200 g	2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			
Poultry			
Boiling fowl	1000 g	13 - 15	no
Chicken pieces	250 g	4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.			
Fish			
Trout, blue	300 g	5 - 6	no
Fish fillet	300 g	3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.			

Hot Air Only Operation

During cooking with hot air the hot air circulates inside the oven. This makes the food brown and crispy faster. In hot air operation it is possible to select 10 different temperatures.

Cooking with Hot Air

Assuming you would like to cook at a temperature of 180°C for 40 minutes, please proceed as follows:

1. Press the Stop button.
2. Press the „Hot Air“ button.
3. Select the desired cooking temperature with one of the number buttons (e.g. 8).
4. Enter the desired cooking time (e.g. 40 min) using the number buttons.

Step	Button	Display
1	Stop	
2	Hot Air	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Press the Start button to start the machine.

Please note:

- A maximum of 9 hours and 99 minutes can be programmed. After the time has elapsed beeps are heard and the word „END“ appears in the display. Press the stop button or open the door. The word „END“ goes off.
- When cooking with hot air it is possible to check the temperature by pressing the hot air button.

Preheating and Cooking with Hot Air

It is possible to preheat the microwave oven using hot air operation and then use hot air to cook with.

Assuming you would like to preheat the device to 170°C and then cook for 35 minutes:

1. Press the Stop button.
2. Press the „Hot Air“ button.
3. Select the desired preheating temperature using one of the number buttons (e.g. 7).
4. Press the start button. The word „PREH“ (preheat) flashes in the display. Once the oven has reached the pre-programmed temperature the „PREH“ symbols stops flashing and appears continuously.
5. Please open the door and place the food to be cooked on the middle of the rotating plate.
6. Enter the desired cooking time (e.g. 35 min.) using the number buttons.
7. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Combined Use of Hot Air and Microwave

For this the device has four pre-programmed settings, making it easier for you to work with both the hot air and the microwave function.

Please press the microwave/hot air button and then one of the number buttons from 1 to 4 to select the hot air temperature.

Button	Number Button	Temperature(°C)
Microwave/Hot Air	1	150
Microwave/Hot Air	2	180
Microwave/Hot Air	3	200
Microwave/Hot Air	4	230

If you would like to set a time of 25 minutes, for example to bake a cake at 200°C:

1. Press the Stop button.
2. Please press the microwave/hot air button.
3. Select the desired temperature (200°C) with one of the number buttons (e.g. 3).
4. Enter the desired cooking time (e.g. 25 min) using the number buttons.
5. Press the Start button to start the machine.

Please note:

A maximum of 9 hours and 99 minutes can be programmed. After the time has elapsed beeps are heard and the word “END” appears in the display. Press the stop button or open the door. The word “END” goes off.

When cooking with hot air it is possible to check the temperature by pressing the microwave/hot air button.

Cooking in Several Steps

It is possible to set the programmes in such a way that three different functions can be selected.

Assuming you select the following programme for cooking:

Rapid Defrosting

⬇

Preparation in the Microwave

⬇

Cooking with Hot Air (without Preheating)

1. Press the Stop button.
2. Press the defrost button.
3. Enter the desired defrost time using the number buttons.
4. Press the microwave button.
5. Enter the desired microwave cooking time using the number buttons.
6. Press the hot air button.
7. Select the desired cooking temperature using the number buttons.
8. Enter the desired hot air cooking time with the number buttons.
9. Press the Start button to start the machine.

After the time has elapsed, the device switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Special Functions

Automatic Reminder:

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.

This reminder is switched off by opening the door or pressing the Stop button.

Disabling:

Press the Stop button for more than 3 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the Stop button again for more than 3 seconds to reactivate the machine.

Timer (Countdown)

The device has a timer function:

1. Press the Stop button.
2. Press the timer button.
3. Enter the desired time using the number buttons.
4. Press the Start button to start the machine.

The set time is counted backwards. When the time has elapsed a beep is heard.

Note: This function can also be used during operation of the device.

Cleaning

Always remove the mains plug before cleaning the machine.

- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Please clean the microwave from the outside with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual manner in soapy water.
- The door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned when dirty with a damp cloth.

Technical Data

Model: .....MWG 746 H

Power supply: .....230 V, 50 Hz

Power consumption: .....1400 W

Power consumption - hot air: .....1400 W

Power consumption - grill: .....1200 W

Rated microwave power output: .....900 W

Cavity volume: ..... 25 Liter

Protection class: I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as

05-MWG 746 H 20 13.07.2005, 14:27:40 Uhr

well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing**: wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing**: repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing**: Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de optredende temperaturen het apparaat **alléén** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- **Waarschuwing: kinderen** en **gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Opgelet -Kookvertraging**: bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Beschrijving van de bedieningselementen

1 Deursluiting
2 Kijkraam**
3 Afdekking**
4 Aandrijfas
5 Glijring
6 Draaiplateau
7 Bedieningselement
8 Grillverwarming
9 Grillrooster

Let op: Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur! **Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**

05-MWG 746 H 22 13.07.2005, 14:27:42 Uhr

Overzicht van de bedieningstoetsen

	Cijfertoetsen Voor het instellen van tijd, gaarduur, temperatuur en gewicht
	Toets magnetron Keuze van de vermogensstanden
	Toets grill Voor het grillen en gratineren
	Toets hete lucht Alleen heteluchtfunctie, gestuurd via thermostaat
	Toets magnetron/grill combibedrijf Magnetron en grill werken afwisselend
	Toets magnetron/hete lucht combibedrijf Magnetron en hete lucht werken afwisselend
	Toets ontdooien Activeert de ontdooifunctie in combinatie met een tijdinstelling
	Toets klok Voor het instellen van de tijd in combinatie met de cijfertoetsen
	Programmatoets gebak
	Toets timer (countdown)
	Programmatoets aardappel
	Programmatoets popcorn
	Programmatoets dranken
	Programmatoets pizza
	Programmatoets vleesspiesen
	Programmatoets opwarmen
	Toets start Start van het programma
	Toets expresse Start van het expresprogramma - instellen van de expreskooktijd
	Toets stop • Een keer indrukken om het gaarproces te stoppen of om een verkeerde invoer te wissen • Twee keer indrukken om het programma te wissen • 3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Omdat voor het grill- en combibedrijf met stralingshitte wordt gewerkt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken - dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Voor de bedrijfsmodi grill, pizza, bakken en combi is alléén het grillrooster geschikt.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grillrooster om het te grillen product dichter bij het verwarmingselement te plaatsen.

Ingebruikname

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak dit uit en plaats de glijring in het midden. Plaats het glazen draaiplateau zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing aangebrachte beschermfolie.
- **Verwijder in géén geval de folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!

Gebruik van het apparaat

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruinering.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer, anders verliest het apparaat aan efficiëntie.
- Druk voor de onderbreking van het gaarproces op de stoptoets.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Schakel het apparaat in het magnetron- of combibedrijf nooit in als het leeg is.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
  - het ontdooien van diepgevroren/bevroren levensmiddelen
  - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
  - het garen van gerechten
- Gebruik géén plastic of papieren serviesgoed.

Bevestigingsgeluid

Uw invoer aan het apparaat wordt bevestigd door middel van een geluidssignaal.

- Een geluidssignaal na het indrukken van een toets: uw invoer wordt overgenomen.
- Twee geluidssignalen na het drukken van een toets: de invoer wordt geweigerd.
  Corrigeer a.u.b. uw instellingen.

De kloktijd instellen

Opmerking: bij het inschakelen verschijnt een knipperende dubbele punt.

1. Druk op de kloktoets. De weergave schakelt om naar ":".
2. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste uren en minuten in.
3. Druk opnieuw op de kloktoets. De nieuwe tijd wordt geactiveerd.

Bediening magnetron

Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaiplateau. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur).

1. Druk op de stoptoets.
2. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de magnetrontoets te drukken.

Druk op de magnetrontoets om de procentwaarden te selecteren		
Druk	**Vermogen**	**Beschrijving**
1x	100% (P-HI)	vol vermogen
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	hoog
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	gemiddeld
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	laag
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	zeer laag
11x	0% (P-00)	

100% komt overeen met 900 W

3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

   Bijvoorbeeld:
   10:30 min gaarduur bij 100% vermogen

Stap	Toets	Weergave
1	Stop	
2	Magnetron	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten.

Let op!
Het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een bakoven. Stel de gaarduur - wanneer u niet zeker bent - in op een lagere stand en gaar eventueel na. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Snel ontdooien van diepgevroren levensmiddelen

Let op!

- Als vuistregel geldt: 500 g diepgevroren levensmiddelen hebben ca. 5 minuten nodig om te ontdooien.
- Indien de diepgevroren levensmiddelen binnen deze tijd niet volledig zijn ontdooid, stelt u de tijd in 1-minuut-stappen in.

Wanneer u diepgevroren levensmiddelen wilt ontdooien en de tijd op 5 minuten wilt instellen, volgt u de onderstaande stappen.

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de ontdooitoets.
3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

Stap	Toets	Weergave
1	Stop	
2	Ontdooien	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Wanneer diepgevroren levensmiddelen in een kunststofschaal ingevroren zijn, adviseren wij, de diepgevroren levensmiddelen te ontdooien en vervolgens in een voor magnetrons geschikt servies te vullen.

Voor het ontdooien kunt u maximaal 99 minuten en 99 seconden instellen. Nadat de tijd is verstreken, klinkt een signaal en het woord "END" verschijnt op het display. Druk op de stoptoets of open de deur. Het woord "END" dooft.

In de onderstaande tabel vindt u informatie over het handmatig ontdooien.

Tabel ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Schnitzel, karbonade	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Gehakt	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Braadworst, kookworst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Beleg (vleeswaren)	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tip: nadat de helft van de tijd verstreken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Kipdelen	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Eend	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken. **Let op: Dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.**				
Wild				
Reerug	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hazenrug	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				

05-MWG 746 H 24 13.07.2005, 14:27:52 Uhr

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Vis aan het stuk	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Visfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kersen, pruimen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Appelmoes	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Groenten: Zie „Tabel garen“, „Groenten ontdooien en garen“				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks	180	ca. 1-3	5
Brood	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrood	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Cake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruitcake	1 stuk	180	2 - 3	2 - 3
Taart	1 stuk	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tip: brood en gebak op absorberend keukencrêpepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Kwark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Slagroom	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamer- of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmingstijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	900	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	900	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	900	1 - 2	ja
2 porties.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	900	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	900	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	900	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	540	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	540	1 - 1,5	nee
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

Volg de richtwaarden in de gaartabel en de recepten op. Controleer het kookproces zolang u nog niet over voldoende ervaring beschikt.

U kunt de deur van het apparaat te allen tijde openen. Het apparaat schakelt dan automatisch uit.

Het apparaat functioneert pas weer nadat u de deur hebt gesloten.

Levensmiddelen uit de koelkast hebben een iets langere gaartijd dan die op kamertemperatuur.

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grotere hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

“Lage” gerechten en kleinere hoeveelheden garen sneller dan hoge en grote hoeveelheden. Verdeel daarom de levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk. Dunnere delen zoals bijv. kippenboutjes of visfilet kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Hier geldt de vuistregel:

dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer de tijd
halve hoeveelheid = helft van de tijd

Wanneer u voor een gerecht geen passende tijdsaanduiding kunt vinden, geldt de regel:

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

Alle gerechten die u op het fornuis afdekt, dient u ook in de magnetron af te dekken.

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

05-MWG 746 H 25 13.07.2005, 14:27:54 Uhr

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	720	8 - 11	ja
Broccoli	500 g	720	6 - 9	ja
Witlof	500 g	720	6 - 7	ja
Erwten	500 g	720	6 - 7	ja
Venkel	500 g	720	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	720	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	720	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Prei	500 g	720	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	720	7 - 9	ja
Wortels	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g	720	7 - 10	ja
Asperges	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	720	9 - 10	ja
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	720	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	720	4 - 6	nee
Rabarbercompote	250 g	720	5 - 8	ja
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	720	7 - 9	ja
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 – 5 minuten laten nagaren.				
Vlees (reeds voorbereide gerechten)				
Vlees met saus	400 g	720	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	720	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	720	7 - 8	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte (reeds voorbereide gerechten)				
Kipfricassee	250 g	720	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	720	5 - 6	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	720	7 - 8	ja
	400 g	720	8 - 9	ja
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	720	14 -16	ja
Bladspinazie	300 g	720	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	720	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g	720	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erwten	300 g	720	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g	720	13 -15	ja
Prei	200 g	720	10 - 11	ja
Maïs	200 g	720	4 - 6	ja
Wortels	200 g	720	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g	720	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja
Tip: met 1 – 2 eeltlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten (reeds voorbereide gerechten)				
Eenpansgerecht	500 g	720	13 - 15	ja
Soep met ingrediënten	300 g	720	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	720	13 - 15	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten nagaren.				

Expreskoken

Voor het starten van het expreskoken drukt u meerdere malen op de exprestoets. Het gaarproces begint onmiddellijk waarbij door iedere druk op de toets de gaartijd met 30 seconden wordt verlengd, vanaf een minuut wordt de gaartijd telkens met 1 minuut verlengd.

Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%.

Automatische programma's

Met behulp van de automaat kunt u bepaalde hoeveelheden gerechten automatisch laten garen. Gaarduur en magnetronvermogen zijn in het programma opgeslagen.

Doe dit als volgt:

a) Aardappelen

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de toets "Aardappel" voor de bereiding van 120 - 170 g of druk 2x op de toets "Aardappel" voor de bereiding van 140 – 200 g.
3. Druk op een cijfertoets van 1 - 4 om een gaartijd te selecteren.

Toets "Aardappel"	Cijfertoets	Gaarduur
1x	1	3min 50sec.
1x	2	7min 10sec
1x	3	11min
1x	4	14min

Toets "Aardappel"	Cijfertoets	Gaarduur
2x	1	5min 40sec.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

   Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END".

   Tip: laat het gerecht noch 5 – 10 min in de oven staan, zodat het nog verder kan garen.

b) Popcorn

A.u.b. alléén magnetron-popcorn in een zakje gebruiken!

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de toets "Popcorn". Op het display verschijnt "2:30".
3. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END". Verwijder dan het popcorn.

Opmerking: u kunt de gaarduur wijzigen.

- Druk 2x op de toets "Popcorn".
- Geef met behulp van de cijfertoetsen de nieuwe gaarduur aan.
- Druk op de starttoets.

De nieuwe gaarduur blijft opgeslagen totdat deze opnieuw wordt gewijzigd.

05-MWG 746 H 26 13.07.2005, 14:27:56 Uhr

c) Pizza

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de toets “Pizza” om een stuk van 120 – 140 g te verwarmen of druk 2x op de toets “Pizza” om een groter stuk te verwarmen.
3. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan de pizza.

d) Vleesspies

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de toets “Vleesspies” voor de bereiding van kleinere hoeveelheden of druk 2x op de toets “Vleesspies” voor de bereiding van grotere hoeveelheden.
3. Druk op een cijfertoets van 1 - 4 om een gaargewicht te selecteren.

(Toets “Vleesspies” 1x ingedrukt)

Cijfertoets	Gewicht	Gaarduur
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(Toets “Vleesspies” 2x ingedrukt)

Cijfertoets	Gewicht	Gaarduur
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

e) Dranken

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de toets “Dranken” voor der verwarming van 140 – 200 g. Druk 2x op de toets “Dranken” voor de verwarming van 250 – 310 g.
3. Druk op een cijfertoets van 1 - 4 om een verwarmingstijd te selecteren.

Toets “Dranken”	Cijfertoets	Verwarmingstijd
1x	1	1min 20sec
1x	2	2min 30sec
1x	3	3min 40sec
1x	4	4min 50sec

Toets “Dranken”	Cijfertoets	Verwarmingstijd
2x	1	2min 20sec.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sec
2x	4	7min 20sec

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

f) Verwarmen

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de toets “Opwarmen”. Op het display verschijnt “3:40”.
3. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

g) Gebak

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de toets “Gebak”. Op het display verschijnt “40:00”.
3. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gebak.

Opmerking: u kunt de gaarduur wijzigen.

- Druk 2x op de toets “Gebak”.
- Geef met behulp van de cijfertoetsen de nieuwe gaarduur (tot 99:99) aan.
- Druk op de starttoets.

De nieuwe gaarduur blijft opgeslagen totdat deze opnieuw wordt gewijzigd.

Grill

Gebruik bij het grillen het grillrooster om een snelle en gelijkmatige bruinering te verkrijgen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grillproduct direct op het grillrooster.

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaiplateau gegrild!

Bij het grillen en gratineren gaat u als volgt te werk

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de grilltoets.
3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste grillduur in.
4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

Magnetron/grill combibedrijf

In deze instelling werken magnetron en grill afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

Combinatie1	30% van de gaartijd magnetron	70% van de gaartijd grill
Combinatie2	55% van de gaartijd magnetron	45% van de gaartijd grill

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-grill wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt. Dat wil zeggen wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de grilltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

05-MWG 746 H 27 13.07.2005, 14:27:58 Uhr

Doe dit als volgt:

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk 1x op de toets “Magnetron/grill” voor het combibedrijf 1. Druk 2x op de toets “Magnetron/grill” voor het combibedrijf 2.
3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur in.
4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

Tabel magnetron/grill combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-,	500 g	10 - 12	nee
of kalfsvlees aan het stuk	750 g	12 - 15	nee
Casselerrib	500 g	12 - 14	nee
Gehakt	500 g	13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g	2 - 3	nee
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.			
Gevogelte			
Soepkip	1000 g	13 - 15	nee
Kipdelen	250 g	4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 – 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6	nee
Visfilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.			

Bediening van alléén de heteluchtfunctie

Tijdens het kookproces met hete lucht circuleert de hete lucht in de gaarruimte. Daardoor worden de gerechten sneller bruin en knapperig. In het heteluchtbedrijf kan uit maximaal 10 verschillende temperaturen worden gekozen.

Koken met hete lucht

Wanneer u bij 180°C 40 minuten wilt garen, volgt u de onderstaande punten op.

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de toets “Hete lucht”.
3. Met een van de cijfertoetsen (bijv. 8) kiest u de gewenste gaartemperatuur.
4. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur (bijv. 40 min) in.

Stap	Toets	Weergave
1	Stop	
2	Hete lucht	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Let op!

- U kunt maximaal 9 uur en 99 minuten programmeren. Nadat de tijd is verstreken, klinkt een signaal en het woord “END” verschijnt op het display. Druk op de stoptoets of open de deur. Het woord “END” dooft.
- Tijdens het koken met hete lucht kunt u de temperatuur controleren door op de heteluchttoets te drukken.

Voorverwarmen en koken met hete lucht

U kunt uw magnetron in het heteluchtbedrijf voorverwarmen en dan de heteluchtfunctie gebruiken.

Wanneer u het apparaat op 170°C wilt voorverwarmen en vervolgens 35 minuten wilt garen, volgt u de onderstaande punten op.

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de heteluchttoets.
3. Met een van de cijfertoetsen (bijv. 7) kiest u de gewenste voorverwarmingstemperatuur.
4. Druk op de starttoets. Op het display knippert de weergave “PREH” (voorverwarmen). Wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur heeft bereikt, brandt de weergave “PREH” constant.
5. Open de deur en plaats het te garen product in het midden van het draaiplateau.
6. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur (bijv. 35 min) in.
7. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt “END”. Verwijder dan het gerecht.

Gecombineerd gebruik van hete lucht en magnetron

Hiervoor beschikt het apparaat over vier voorgeprogrammeerde instellingen. Hierdoor wordt het eenvoudiger zowel met hete lucht als met de magnetronfunctie te werken.

Druk op de toets magnetron/hete lucht en selecteer vervolgens met behulp van de cijfertoetsen een cijfer 1 - 4 om de heteluchttemperatuur in te stellen.

Toets	Cijfertoets	Temperatuur(°C)
Magnetron/hete lucht	1	150
Magnetron/hete lucht	2	180
Magnetron/hete lucht	3	200
Magnetron/hete lucht	4	230

Wanneer u een tijd wilt instellen van 25 minuten om een taart bij 200°C te bakken, volgt u de onderstaande punten op.

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de magnetron/heteluchttoets.
3. Met een van de cijfertoetsen (bijv. 3) kiest u de gewenste temperatuur (200°C).
4. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste gaarduur (bijv. 25 min) in.
5. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Let op!

U kunt maximaal 9 uur en 99 minuten programmeren. Nadat de tijd is verstreken, klinkt een signaal en het woord “END” verschijnt op het display. Druk op de stoptoets of open de deur. Het woord “END” dooft.

Tijdens het koken met hete lucht kunt u de temperatuur controleren door op de magnetron/heteluchttoets te drukken.

05-MWG 746 H 28 13.07.2005, 14:27:59 Uhr

Koken in meerdere stappen

U kunt de programma's zo instellen dat u uit 3 verschillende functie kunt kiezen.

Bijvoorbeeld: u kiest het volgende programma om te koken:

Snel ontdooien

⬇

Bereiding in de magnetron

⬇

Koken met hete lucht (zonder voorverwarmen)

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de ontdooitoets.
3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste ontdooiduur in.
4. Druk op de magnetrontoets.
5. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste magnetron-gaarduur in.
6. Druk op de heteluchttoets.
7. Met een van de cijfertoetsen kiest u de gewenste gaartemperatuur.
8. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste hetelucht-gaarduur in.
9. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Speciale functies

Automatische herinnering

Na afloop van een gaarproces wordt u om de 2 minuten door middel van een geluidssignaal gewaarschuwd dat het gerecht uit de magnetron kan worden genomen.

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de stoptoets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de stoptoets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 3 seconden op de stoptoets om de blokkade op te heffen.

Timer (Count down)

Het apparaat beschikt over een timerfunctie.

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de timertoets.
3. Met behulp van de cijfertoetsen voert u de gewenste tijd in.
4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.

De ingestelde tijd wordt teruggeteld en het einde wordt gesignaleerd door middel van een geluid.

Opmerking: deze functie kan ook tijdens het bedrijf van het apparaat worden gebruikt.

Reiniging

Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.

- Reinig de gaarruimte na gebruik met een iets vochtige doek.
- Reinig de magnetron van buiten met een enigszins vochtige doek.
- Reinig het toebehoren zoals gewoonlijk met warm water en afwasmiddel.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.

Technische gegevens

Model: .....MWG 746 H

Spanningstoevoer:.....230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:.....1400 W

Opgenomen vermogen hete lucht: .....1400 W

Opgenomen vermogen grill: .....1200 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: .....900 W

Volume gaarruimte: .....25 liter

Beschermingsklasse:..... I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

05-MWG 746 H 29 13.07.2005, 14:28:00 Uhr

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Betekenis van het symbool “Vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeente-administratie.

05-MWG 746 H 30 13.07.2005, 14:28:01 Uhr

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **ouimais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention**: l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention**: ne réparez ouimais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Attention**: Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- **Attention: Les enfants** ainsi que les **personnes séniles** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe**: lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

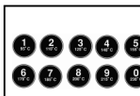
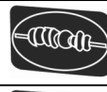
Description des éléments de commande

1 Verrouillage de la porte
2 Vitre de contrôle*
3 Cache*
4 Axe d'entraînement
5 Anneau de guidage
6 Plateau tournant
7 Tableau de commande
8 Gril
9 Grille à grillade

Attention: Ne démontez ouimais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

05-MWG 746 H 31 13.07.2005, 14:28:01 Uhr

Aperçu des touches de commande

	**Touches numérotées** Pour régler l'heure, la durée de cuisson, la température et le poids
	Touche micro-ondes Sélection des différentes positions
	Touche gril Pour griller et gratiner
	Touche chaleur traditionnelle Fonction chaleur traditionnelle uniquement, réglage par le thermostat
	Touche micro-ondes/ **gril en mode combiné** Le four à micro-ondes et le gril fonctionnent en alternance
	Touche micro-ondes/ **chaleur traditionnelle en mode combiné** Le four à micro-ondes et la chaleur traditionnelle fonctionnent en alternance
	Touche décongélation Active la fonction décongélation après programmation du minuteur
	Touche horloge Pour régler l'heure à l'aide des touches numérotées
	Touche de programmation Gâteau
	Touche minuteur (compte à rebours)
	Touche de programmation **Pommes de terre**
	Touche de programmation Pop-corn
	Touche de programmation Boissons
	Touche de programmation Pizzas
	**Touche de programmation** **Brochettes de viande**
	Touche de programmation Réchauffer
	Touche Start Début du programme
	Touche Express Début du programme express. Activer le temps de cuisson express
	Touche Stop • Appuyez une fois pour arrêter la cuisson ou pour effacer une erreur. • Appuyez deus fois pour effacer un programme. • Maintenez enfoncé 3 secondes pour verrouiller/ déverrouiller l'appareil.

Indications pour le mode gril et combiné

- Une chaleur par rayonnement étant utilisée pour les fonctions gril et combinées, n'utilisez que de la vaisselle résistant à la chaleur.
- En simple fonctionnement gril, vous pouvez également utiliser de la vaisselle en métal ou en aluminium. Pas en mode combiné ni micro-ondes.
- Seule la grille à grillade convient pour les modes de cuisson gril, pizza, gâteau et combiné.
- Ne posez rien sur l'appareil. La partie supérieure de l'appareil devient chaude. Maintenez toujours les fentes de ventilation libres.
- Utilisez la grille à grillade pour rapprocher les aliments de la résistance du four.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les accessoires se trouvant à l'intérieur du four, déballez l'appareil puis installez l'anneau de guidage au milieu. Placez le plateau en verre sur l'axe d'entraînement de manière à ce qu'il soit fermement fixé dans les encoches de l'arbre d'entraînement et soit bien posé à plat.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé, en particulier au niveau de la porte. En cas de défauts apparents quels qu'ils soient, ne mettez ouimais l'appareil en marche.
- Pour éviter tout dysfonctionnement de vos autres appareils pendant l'utilisation du four, ne le placez pas à proximité d'appareils électroniques.
- Retirez éventuellement tout film de protection collé sur les parois de l'appareil.
- **Ne retirez en aucun cas les films collés à l'intérieur de la porte!**
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
- Ne retirez aucune des pièces fixées à l'intérieur de l'appareil ni à l'intérieur de la porte!

Utilisation de l'appareil

Information sur la fonction micro-ondes

- Votre appareil fonctionne avec un rayonnement à micro-ondes qui réchauffe rapidement les particules d'eau des aliments. Il n'y a alors aucun rayonnement de chaleur et donc quasiment aucun brunissage.
- Ne réchauffez avec cet appareil que des aliments.
- Cet appareil ne convient pas pour les fritures.
- Ne réchauffez que 1 à 2 portions à la fois. L'appareil perd sinon de son efficience.
- Pour arrêter la cuisson, enfoncez la touche Stop.
- Les micro-ondes fournissent aussitôt toute leur énergie. Tout préchauffage est donc inutile.
- Ne laissez ouimais fonctionner l'appareil à vide en mode micro-ondes ou combiné.
- Le four à micro-ondes ne remplace pas votre four traditionnel. Il sert essentiellement à:
  - décongeler des produits congelés/surgelés
  - chauffer/réchauffer rapidement des aliments ou boissons
  - cuire des aliments
- N'utilisez en aucun cas de la vaisselle en plastique ou en carton.

05-MWG 746 H 32 13.07.2005, 14:28:02 Uhr

Signal sonore de validation

Les informations programmées sur le four sont validées par un signal sonore.

- Un signal sonore après avoir appuyé sur une touche: votre information est enregistrée.
- Deux signaux sonores après avoir appuyé sur une touche: votre information est refusée.
  Il vous faut corriger votre information.

Programmation de l'horloge

Remarque: deux points clignotent lors de la première mise en marche.

1. Enfoncez la touche Horloge.
   L'affichage passe à „:".
2. Vous pouvez régler l'heure et les minutes désirées, grâce aux touches numérotées.
3. Enfoncez à nouveau la touche Horloge. La nouvelle heure est activée.

Fonction micro-ondes

Placez les aliments à réchauffer dans un plat approprié. Ouvrez la porte et posez le plat au milieu du plateau en verre. Fermez la porte (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que lorsque la porte est fermée).

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Sélectionnez la puissance désirée en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche micro-ondes.

Pour sélectionner le pourcentage, enfoncez la touche Micro-ondes		
Appuyez:	**Puissance**	**Description**
1x	100% (P-HI)	Puissance maximale
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	Fort
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Moyen
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Faible
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Très faible
11x	0% (P-00)	

100% correspond à 900 W

3. Vous pouvez programmer le temps de cuisson désiré grâce aux touches numérotées.

   Par exemple: 10:30 min. de temps de cuisson sur une puissance de 100%

Etape	Touche	Affichage
1	Stop	
2	Micro-ondes	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Enfoncez la touche Start pour commencer. Le temps de cuisson dépend de la quantité et de la nature des aliments. Avec le temps vous apprendrez vite à évaluer le temps de cuisson.

Attention:
La cuisson en four à micro-ondes est beaucoup plus rapide qu'en four traditionnel. En cas d'incertitude, réglez un temps de cuisson inférieur pour éventuellement prolonger la cuisson si nécessaire. L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors les aliments du four.

Décongélation rapide

Attention:

- La règle est la suivante: env. 5 minutes de décongélation pour 500 g d'aliments.
- Si les aliments ne sont pas complètement décongelés à la fin du temps programmé, mettez à nouveau l'appareil en marche, à chaque fois pour une minute.

Si vous souhaitez décongeler des aliments et programmer l'appareil pour 5 minutes:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Décongélation.
3. Programmez le temps désiré à l'aide des touches numérotées.

Etape	Touche	Affichage
1	Stop	
2	Décongélation	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

Si les aliments ont été congelés dans un récipient en plastique, nous vous conseillons de légèrement décongeler les aliments afin de les verser dans un récipient approprié pour le four à micro-ondes.

Pour la décongélation, vous pouvez programmer jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. A la fin du temps programmé, un signal sonore retentit et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Enfoncez la touche Stop ou ouvrez la porte. Le mot „END" disparaît.

Le tableau suivant fournit des informations sur la décongélation manuelle.

Tableau décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse				
Volaille				
Poulet	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses. **Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.**				

05-MWG 746 H 33 13.07.2005, 14:28:13 Uhr

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord				
Poisson				
Crevettes	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Légumes: voir „Tableau de cuisson“, „Décongélation et cuisson des légumes“				
Pain et pâtisseries				
Pains	4 petits	180	ca. 1-3	5
Pain	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	180	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpé de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Réchauffer

Le four à micro-ondes est particulièrement approprié pour chauffer/réchauffer. Il est très facile de chauffer à température ambiante ou température de dégustation tous les liquides et aliments sortant du réfrigérateur, sans devoir utiliser beaucoup de récipients.

Les temps de chauffage figurant dans le tableau suivant ne sont donnés qu'à titre d'indication car ils peuvent varier fortement selon la température initiale et la nature des aliments. Il est donc conseillé de vérifier, en cours de fonctionnement, si les aliments sont déjà suffisamment chauds.

Tableau Réchauffer

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	900	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	900	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	900	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	900	3 - 4	non
Rôti	250 g	900	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	900	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	900	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	900	1 - 2	oui
2 portions	300 g	900	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	900	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	900	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	900	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	900	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	540	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	540	1 - 1,5	non
Conseil : bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

Respectez les indications données dans le tableau de cuisson et les recettes. Surveillez la cuisson tant que vous n'avez pas suffisamment l'habitude.

Vous pouvez ouvrir à tout moment la porte de l'appareil. L'appareil s'arrête automatiquement.

Il ne se remet en marche que lorsque la porte est fermée.

Les aliments sortant du réfrigérateur ont un temps de cuisson légèrement supérieur aux aliments à température ambiante.

Plus les aliments sont compacts, plus le temps de cuisson est long. Un gros morceau de viande par ex. a un temps de cuisson supérieur à des dés de viande dans la même quantité. Il est conseillé de commencer la cuisson des grosses quantités de viande avec la puissance maximale et de poursuivre avec une puissance moyenne afin d'obtenir une cuisson uniforme.

Les aliments fins et en petites quantités cuisent plus vite que les aliments épais et en grandes quantités. Répartissez donc autant que possible les aliments. Il est conseillé de plier les morceaux fins comme les cuisses de poulet ou les filets de poisson ou d'en poser un sur l'autre.

En général, la règle est la suivante:

Double de quantité = doublez le temps
Moitié de quantité = divisez le temps par 2

05-MWG 746 H 34 13.07.2005, 14:28:14 Uhr

Si vous ne trouvez par le temps de cuisson approprié pour un aliment spécifique, la règle est la suivante:

Env. 1 minute pour 100 g

Tous les aliments que vous couvrez dans un four traditionnel doivent également être couverts dans le four à micro-ondes.

Un couvercle empêche que les aliments ne sèchent. En guise de couvercle, vous pouvez également utiliser une assiette retournée, du papier parcheminé ou un film pour four à micro-ondes. Ne couvrez pas les aliments qui doivent conserver leur croustillant.

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Légumes				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	720	8 - 11	oui
Brocoli	500 g	720	6 - 9	oui
Endives	500 g	720	6 - 7	oui
Petits poix	500 g	720	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	720	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	720	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	720	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	720	8 - 10	oui
Poireau	500 g	720	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	720	7 - 9	oui
Carottes	500 g	720	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	720	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	720	7 - 10	oui
Asperges	300 g	720	6 - 9	oui
Tomates	500 g	720	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	720	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillers à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	720	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	720	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	720	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	720	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				
Viande (Mets déjà précuits)				
Viande avec de la sauce	400 g	720	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	720	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	720	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille (Mets déjà précuits)				
Fricassée de poulet	250 g	720	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	720	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	720	7 - 8	oui
	400 g	720	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	720	14 -16	oui
Epinards en feuilles	300 g	720	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	720	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	720	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	720	8 - 9	oui
Petits poix	300 g	720	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	720	13 -15	oui
Poireau	200 g	720	10 - 11	oui
Maïs	200 g	720	4 - 6	oui
Carottes	200 g	720	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	720	7 - 8	oui
Épinards	450 g	720	12 - 13	oui
	600 g	720	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillers à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes (Mets déjà précuits)				
Plats composés	500 g	720	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	720	7 - 8	oui
Potages	500 g	720	13 - 15	oui
Conseil : remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

Cuisson express

Pour commencer la cuisson express, enfoncez à nouveau la touche Express. La cuisson commence aussitôt. A chaque pression sur la touche, le temps de cuisson est prolongé de 30 secondes et à partir d'une minute, à chaque fois d'une minute supplémentaire.

La puissance des micro-ondes est alors de 100%.

Programme automatique

Grâce au programme automatique, vous pouvez cuire certaines quantités d'aliments automatiquement. Le temps de cuisson et la puissance du four sont programmés dans l'appareil.

Procédez alors de la manière suivante:

a) Pommes de terre

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Pommes de terre" 1x pour la préparation de 120-170 g ou 2x pour 140-200 g.
3. Enfoncez une touche numérotée de 1 à 4 pour programmer le temps de cuisson.

Touche "Pommes de terre"	Touches numérotées	Temps de cuisson
1x	1	3min 50sec.
1x	2	7min 10sec.
1x	3	11min
1x	4	14min

Touche "Pommes de terre"	Touches numérotées	Temps de cuisson
2x	1	5min 40sec.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

   L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage.

05-MWG 746 H 35 13.07.2005, 14:28:16 Uhr

Conseil: laissez les aliments 5 à 10 min. dans le four, pour qu'ils finissent de cuire.

b) Pop-corn

N'utilisez que des pop-corn en sachet pour four à micro-ondes!

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Pop-corn". Sur l'affichage apparaît „2:30".
3. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors les pop-corn.

Remarque: vous pouvez modifier le temps de préparation.

- Enfoncez la touche „Pop-corn" 2x.
- Indiquez le nouveau temps de préparation à l'aide des touches numérotées.
- Enfoncez la touche Start.

Le nouveau temps de préparation est sauvegardé jusqu'à nouveau changement.

c) Pizza

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Pizza" 1x pour réchauffer un morceau de 120-140 g ou 2x pour réchauffer un gros morceau.
3. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors votre pizza.

d) Brochettes de viande

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Brochettes de viande" 1x pour la préparation de petites quantités ou 2x pour de plus grandes quantités.
3. Enfoncez une touche numérotée de 1 à 4 pour programmer le poids de cuisson.

(Touche „Brochettes de viande" enfoncée 1x)

Touche numérotée	Poids	Temps de cuisson
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(Touche „Brochettes de viande" enfoncée 2x)

Touche numérotée	Poids	Temps de cuisson
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors votre viande.

e) Boissons

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Boissons" 1x pour réchauffer 140-200 g, 2x pour 250-310 g.
3. Pour programmer la durée de fonctionnement, enfoncez une touche numérotée de 1 à 4.

Touche "Boissons"	Touche numérotée	Durée de fonctionnement
1x	1	1min 20sec.
1x	2	2min 30sec.
1x	3	3min 40sec.
1x	4	4min 50sec.

Touche "Boissons"	Touche numérotée	Durée de fonctionnement
2x	1	2min 20sec.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sec.
2x	4	7min 20sec.

4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors votre boisson.

f) Réchauffer

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Réchauffer". Sur l'affichage apparaît „3:40".
3. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors ce que vous avez placé dans le four.

g) Gâteau

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Gâteau". Sur l'affichage apparaît „40:00".
3. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors votre gâteau.

Remarque: vous pouvez modifier le temps de cuisson.

- Enfoncez la touche „Gâteau" 2x.
- Programmez le nouveau temps de cuisson (jusqu'à 99:99) à l'aide des touches numérotées.
- Enfoncez la touche Start.

Le nouveau temps de préparation est sauvegardé jusqu'à nouveau changement.

Gril

Pour vos grillades, utilisez la grille prévue à cet effet qui permet d'obtenir un brunissage rapide et uniforme. Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur appropriée ou posez vos grillades directement sur la grille.

Les aliments gros et épais peuvent être grillés directement sur le plateau tournant!

Pour griller et gratiner, procédez de la manière suivante:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Gril 1x.
3. Programmez le temps de grillade désiré à l'aide des touches numérotées.
4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors vos grillades.

05-MWG 746 H 36 13.07.2005, 14:28:18 Uhr

Fonctionnement combiné micro-ondes/gril

Pour ce réglage, les micro-ondes et le gril fonctionnent en alternance pendant le temps programmé à raison de:

Mode combiné1	Micro-ondes 30% du temps de cuisson	Gril 70% du temps de cuisson
Mode combiné2	Micro-ondes 55% du temps de cuisson	Gril 45% du temps de cuisson

Si vous préparez vos aliments en mode combiné micro-ondes/gril, veillez à respecter les indications suivantes:

La durée de fonctionnement des micro-ondes est plus longue pour les gros aliments épais (par ex. rôti de porc) que pour les aliments petits et fins. Le contraire est cependant valable pour le gril. Plus les aliments sont proches du gril, plus ils brunissent rapidement. Ce qui signifie que lorsque vous préparez un gros rôti en mode combiné, le temps de fonctionnement du gril est éventuellement plus court que pour de plus petits rôtis.

Procédez alors de la manière suivante:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Micro-ondes/Gril“ 1x pour le mode combiné 1. Enfoncez la touche „Micro-ondes/Gril“ 2x pour le mode combiné 2.
3. Programmez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numérotées.
4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END“ apparaît sur l'affichage. Retirez alors les aliments du four.

Tableau fonctionnement combiné micro-ondes/gril

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou Veau en morceau	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	non non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	non
Saucisse viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Bouillon de volaille	1000 g	13 - 15	non
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Utilisation avec chaleur traditionnelle seulement

Pendant la cuisson, de l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil. Les aliments brunissent ainsi plus rapidement et sont plus croustillants. En mode de chaleur traditionnelle, vous pouvez choisir jusqu'à 10 températures différentes.

Cuisson avec chaleur traditionnelle

Si vous souhaitez par ex. cuire pendant 40 minutes à 180°C, procédez alors de la manière suivante:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche „Chaleur traditionnelle“.
3. Choisissez la température de cuisson désirée à l'aide d'une des touches numérotées (par ex. 8).
4. Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches numérotées (par ex. 40 min.).

Etape	Touche	Affichage
1	Stop	
2	Chaleur traditionnelle	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Enfoncez la touche Start pour commencer.

Attention:

- Vous pouvez programmer au maximum 9 heures et 99 minutes. A la fin du temps programmé un signal sonore retentit et le mot „END“ apparaît sur l'affichage. Enfoncez la touche Stop ou ouvrez la porte. Le mot „END“ disparaît.
- Pendant la cuisson en chaleur traditionnelle, vous pouvez contrôler la température en appuyant sur la touche Chaleur traditionnelle.

Préchauffage et cuisson avec chaleur traditionnelle

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes avec la fonction chaleur traditionnelle et cuire ensuite en chaleur traditionnelle.

Si vous souhaitez par ex. préchauffer votre four à 170°C puis cuire pendant 35 minutes:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Chaleur traditionnelle.
3. Sélectionnez la température de préchauffage désirée à l'aide d'une des touches numérotées (par ex. 7).
4. Enfoncez la touche Start. L'indication „PREH“ (préchauffer) clignote sur l'affichage. L'indication „PREH“ reste allumée lorsque le four a atteint la température programmée.
5. Ouvrez la porte et placez vos aliments au milieu du plateau.
6. Programmez le temps de cuisson désiré (par ex. 35 min.) à l'aide des touches numérotées.
7. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END“ apparaît sur l'affichage. Retirez alors les aliments du four.

05-MWG 746 H 37 13.07.2005, 14:28:19 Uhr

Utilisation combinée de la chaleur traditionnelle et des micro-ondes

L'appareil dispose pour cela de 4 réglages préprogrammés. Cela rend l'utilisation de la chaleur traditionnelle ainsi que des micro-ondes plus aisé.

Pour programmer la température de chaleur traditionnelle, enfoncez la touche Micro-ondes/Chaleur traditionnelle puis une des touches numérotées de 1 à 4.

Touche	Touche numérotée	Température (°C)
Micro-ondes/ Chaleur traditionnelle	1	150
Micro-ondes/ Chaleur traditionnelle	2	180
Micro-ondes/ Chaleur traditionnelle	3	200
Micro-ondes/ Chaleur traditionnelle	4	230

Si vous souhaitez programmer un temps de 25 minutes pour cuire un gâteau à 200°C:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Micro-ondes/Chaleur traditionnelle.
3. Choisissez la température désirée (200°C) à l'aide d'une des touches numérotées (par ex. 3).
4. Programmez le temps de cuisson désiré (par ex. 25 min.) à l'aide des touches numérotées.
5. Enfoncez la touche Start pour commencer.

Attention:

Vous pouvez programmer au maximum 9 heures et 99 minutes. A la fin du temps programmé un signal sonore retentit et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Enfoncez la touche Stop ou ouvrez la porte. Le mot „END" disparaît.

Pendant la cuisson en chaleur traditionnelle, vous pouvez contrôler la température en appuyant sur la touche Micro-ondes/Chaleur traditionnelle.

Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez régler les programmes de manière à pouvoir choisir entre 3 fonctions différentes.

Si vous choisissez par ex. le programme suivant:

Décongélation rapide

⬇

Préparation micro-ondes

⬇

Cuisson chaleur traditionnelle (sans préchauffage)

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Décongélation.
3. Programmez le temps de décongélation désiré à l'aide des touches numérotées.
4. Enfoncez la touche Micro-ondes.
5. Programmez le temps de cuisson micro-ondes désiré à l'aide des touches numérotées.
6. Enfoncez la touche Chaleur traditionnelle.
7. Choisissez la température de cuisson désirée à l'aide d'une des touches numérotées.
8. Programmez le temps de cuisson en chaleur traditionnelle désiré à l'aide des touches numérotées.
9. Enfoncez la touche Start pour commencer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et le mot „END" apparaît sur l'affichage. Retirez alors les aliments du four.

Fonctions spéciales

Rappel automatique

A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit toutes les 2 minutes pour vous rappeler de retirer les aliments du four.

Ce signal de rappel s'arrête si vous ouvrez la porte ou enfoncez la touche Stop.

Verrouillage

Pour verrouiller l'appareil, enfoncez la touche Stop pendant plus de 3 secondes. Le verrouillage est indiqué sur l'affichage. Les éléments de commande sont alors bloqués. Enfoncez la touche Stop à nouveau pendant plus de 3 sec. pour déverrouiller l'appareil.

Minuteur (compte à rebours)

L'appareil dispose d'une fonction minuteur:

1. Enfoncez la touche Stop.
2. Enfoncez la touche Minuteur.
3. Programmez le temps désiré à l'aide des touches numérotées.
4. Enfoncez la touche Start pour commencer.

Le temps programmé est décompté à rebours et un signal sonore retentit à la fin du temps programmé.

Remarque: vous pouvez également utiliser cette fonction en cours de fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage

Débranchez toujours le câble d'alimentation avant le nettoyage.

- Nettoyez l'intérieur du four après utilisation, à l'aide d'un torchon légèrement humide.
- Nettoyez les parois extérieures de l'appareil à l'aide d'un torchon légèrement humide.
- Lavez les accessoires de façon habituelle à l'eau savonneuse chaude.
- En cas de salissures, lavez soigneusement le cadre et le joint de la porte et autres parties adjacentes à l'aide d'un torchon humide.

Données techniques

Modèle: .....MWG 746 H

Alimentation:.....230 V, 50 Hz

Consommation: .....1400 W

Consommation chaleur traditionnelle: .....1400 W

Consommation gril:.....1200 W

Puissance micro-ondes: .....900 W

Volume du four: .....25 litres

Classe de protection:..... I

05-MWG 746 H 38 13.07.2005, 14:28:20 Uhr

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

05-MWG 746 H 39 13.07.2005, 14:28:21 Uhr

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso**: En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso**: En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso**: Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato **sólo** bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Nota:** El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- **Aviso: Niños** y **personas decrépitas** solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atension demora en la ebullicion**: En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Indicación de los elementos de mando

1 Cerradura de puerta
2 Ventana del microondas*
3 Cubierta*
4 Eje de mando
5 Anillo de rozamiento
6 Plato giratorio
7 Panel de mando
8 Calefacción de parrilla
9 Parrilla

Atención: ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta! **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**

05-MWG 746 H 40 13.07.2005, 14:28:22 Uhr

Vista general de las teclas de manejo

	Teclas numéricas Para ajustar la hora, el tiempo de cocción, la temperatura y el peso
	Tecla microondas Selección de las etapas de potencia
	Tecla parrilla Para asar a la parrilla y para gratinar
	Tecla aire caliente Funcionamiento exclusivo de aire caliente Termostato controlado
	Tecla microondas / **parrilla funcionamiento combinado** El microondas y la parrilla trabajan alternativamente
	Tecla microondas / **aire caliente funcionamiento combinado** El microondas y el aire caliente trabajan alternativamente
	Tecla descongelación Activa la función de descongelación junto con un ajuste de tiempo
	Tecla reloj Junto con las teclas numéricas para la puesta en hora
	Tecla de programa pastel
	Tecla timer / **temporizador (Countdown)**
	Tecla de programa patata
	Tecla de programa palomitas
	Tecla de programa bebidas
	Tecla de programa pizza
	Tecla de programa pinchos de carne
	Tecla de programa calentar
	Tecla inicio inicio del programa
	Tecla expres inicio del programa expres – Ajuste del tiempo de cocción expres
	Tecla de parada • Al presionar una vez se parará el proceso de cocción o se borrará una insertación errónea. • Al presionar dos veces se borrará el programa. • Mantega la tecla 3 segundos presionada para bloquear / desbloquear el aparato.

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para las modos de operación Parrilla, Pizza, Hornear y Kombi (Combinado) solamente es apropiada la parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquételo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50 Hz y correctamente instalada.
- ¡No retire ningunas piezas montadas del e

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas:

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir el proceso de cocción presione la tecla parada.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.

05-MWG 746 H 41 13.07.2005, 14:28:23 Uhr

- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
  - Descongelación de productos congelados
  - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
  - Cocción de comidas
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Tono de confirmación

Su datos de entrada serán confirmados con un tono de señal.

- Un tono de señal después de haber presionado una tecla:
  Su insertación ha sido aceptada.
- Dos tonos de señal después de haber presionado una tecla :
  La insertación ha sido rechazada.
  Por favor realice una corrección del ajuste.

Ajuste de la hora

Nota: En la primera conexión aparecen dos puntos parpadeando.

1. Presione la tecla-reloj.
   La indicación cambia a ":".
2. Mediante las teclas numéricas introduzca las horas y los minutos deseados.
3. Presione de nuevo la tecla-reloj. La hora nueva se activará.

Manejo del microondas

Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta. (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).

1. Presione la tecla parada.
2. Presionando una o varias veces la tecla microondas, podrá regular la potencia del microondas.

Presione, para seleccionar los valores en por ciento, la tecla-microondas		
Presione:	**Potencia**	**Descripción**
1x	100% (P-HI)	Plena potencia
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	Alto
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Medio
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Bajo
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Muy bajo
11x	0% (P-00)	

100% corresponde a 900 W

3. Mediante las teclas-numéricas introduzca el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: 10:30 minutos tiempo de cocción con 100% de potencia

Paso	Tecla	Indicación
1	parada	
2	microondas	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	inicio	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

Por favor preste atención:
La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla. Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END". Ahora puede apartar la comida.

Descongelación rápida de artículos congelados

Por favor tenga en cuenta:

- Como regla general es válida, 500 gramos de artículo congelado necesitan aprox. unos 5 minutos para la descongelación.
- En caso de que durante este tiempo el artículo congelado no estuviese descongelado por completo, ajuste el tiempo en pasos de un minuto.

Suponiendo que desee descongelar alimentos congelados y ajustar el tiempo a 5 minutos:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla descongelación.
3. Mediante las teclas-numéricas introduzca el tiempo de cocción deseado.

Paso	Tecla	Indicación
1	parada	
2	descongelación	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	inicio	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Si el artículo congelado ha sido congelado en un recipiente de plástico, recomendamos descongelar éste brevemente, para cambiarlo a continuación a una vajilla apropiada para microondas.

Para la descongelación puede ajustar hasta 99 minutos más 99 segundos. Después de haber transcurrido el tiempo, sonarán señales acústicas y la palabra „END" aparecerá en el display. Presione la tecla de parada o abra la puerta. La palabra "END" desaparecerá.

En la tabla a continuación recibirá información referente a la descongelación manual.

05-MWG 746 H 42 13.07.2005, 14:28:33 Uhr

Tabla descongelación

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Escalope, chuleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido				
Carne de ave				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos, retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.				
Carne de caza				
Lomo de corzo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados				
Pescado				
Cangrejos de mar, gambas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.				
Fruta				
Frambuesas, fresas	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado				
Verduras: vea „Tabla Cocción“, „Descongelación y cocción de verdura“				
Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	180	ca. 1-3	5
Pan	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 pieza	180	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 pieza	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.				
Productos lácteos				
Mantequilla	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada.				

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	900	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	900	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	900	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	900	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	900	1 - 2	si
2 raciones	300 g	900	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	900	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	900	1 - 1,5	si
Sopa con trozitos de otros alimentos	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	900	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	540	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	540	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

Oriéntese en los valores indicativos de la tabla de cocción y de las recetas. Observe el proceso de cocción, hasta que vaya tomando práctica.

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática. Se conectará de nuevo al cerrar la puerta.
Alimentos del frigorífico, necesitan un poco más de tiempo para la cocción que aquellos con temperatura de ambiente.

05-MWG 746 H 43 13.07.2005, 14:28:34 Uhr

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más bien grande necesita más tiempo de cocción que un asado de carne trozeada, aunque tengan el mismo peso. Para grandes cantidades se recomienda iniciar la cocción con la potencia máxima y después seguir con la potencia media conseguiendo de esta forma una cocción uniforme.

Comidas planas cuecen antes que comidas altas, por ello se debería repartir los alimentos en el plato de forma plana. Piezas más finas, p.ej, muslos de pollo o filetes de pescado, se deberían colocar hacia el interior y dejar que se solapen.

Es válida siguiente regla general:

Cantidad doble = casi el doble de tiempo
Mitad de cantidad = mitad de tiempo

Si para un plato no encuentra la indicación de horario adecuada, es válida siguiente regla:

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

Todos los alimentos que tape en el horno, también debería tapar en el microondas.

Una tapadera evita que se sequen los alimentos. Para tapar los alimentos puede utilizar un plato dado de vuelta, papel de pergamino o láminas para microondas.

Tabla Cocción

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	720	7 - 10	si
Coliflor	500 g	720	8 - 11	si
Brécol	500 g	720	6 - 9	si
Achicoria	500 g	720	6 - 7	si
Guisantes	500 g	720	6 - 7	si
Hinojo	500 g	720	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	720	13 - 15	si
Patatas	500 g	720	9 - 12	si
Colinabo	500 g	720	8 - 10	si
Puerro	500 g	720	7 - 9	si
Mozarca	250 g	720	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	720	8 - 10	si
Pimiento	500 g	720	6 - 9	si
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 10	si
Espárrago	300 g	720	6 - 9	si
Tomates	500 g	720	6 - 7	si
Zucchini	500 g	720	9 - 10	si
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	720	5 - 8	si
Mermelada de ciruela	250 g	720	4 - 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	720	5 - 8	si
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	720	7 - 9	si
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.				
Carne (Alimentos precocinados)				
Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozeada	500 g	720	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	720	7 - 8	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave (Alimentos precocinados)				
Fricasé de gallina	250 g	720	6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	720	5 - 6	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	720	7 - 8	si
	400 g	720	8 - 9	si
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.				
Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	720	14 -16	si
Espinacas de hoja	300 g	720	11 - 13	si
Coliflor	200 g	720	7 - 9	si
Alubias verdes cortadas	200 g	720	8 - 10	si
Brécol	300 g	720	8 - 9	si
Guisantes	300 g	720	7 - 8	si
Colinabo	300 g	720	13 -15	si
Puerro	200 g	720	10 - 11	si
Maíz	200 g	720	4 - 6	si
Zanahorias	200 g	720	5 - 6	si
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 8	si
Espinacas	450 g	720	12 - 13	si
	600 g	720	15 - 17	si
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajese (Alimentos precocinados)				
Potaje	500 g	720	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	720	7 - 8	si
Sopa de crema	500 g	720	13 - 15	si
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

Cocción-Express

Para iniciar el programa-expres, presione repetidamente la tecla-expres. El proceso de cocción comenzará al instante y se prolongará unos 30 segundos cada vez que realice otra pulsación de tecla. A partir de un minuto se prolongará el tiempo de cocción por un minuto respectivamente.

En este proceso la potencia del microondas es del 100%.

Programas Automáticos

Con ayuda de la automática puede dejar que ciertas cantidades de alimentos se terminen de cocer de forma automática.

Para ello proceda de la siguiente manera:

a) Patatas

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “Patata” 1x para la preparación de 120-170g o presione la tecla “Patata” 2x para la preparación de 140-200g.

05-MWG 746 H 44 13.07.2005, 14:28:36 Uhr

3. Para seleccionar un tiempo de cocción, presione las teclas numéricas de 1-4.

Tecla “patata”	Teclas numéricas	Tiempo de cocción
1x	1	3min 50sek.
1x	2	7min 10sek
1x	3	11min
1x	4	14min

Tecla “patata”	Teclas numéricas	Tiempo de cocción
2x	1	5min 40sek.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

   Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“.

   Consejo: Todavía deje reposar el alimento de 5 a 10 minutos en el horno.

b) Palomitas

¡Se ruega utilizar exclusivamente palomitas en bolsas para microondas !

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla „Palomitas”. En el display aparecerá “2:30”.
3. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Nota: Puede cambiar el tiempo de cocción.

- Presione la tecla “Palomitas” 2x.
- Introduzca con las teclas-numéricas el nuevo tiempo de cocción.
- Presione la tecla inicio.

El nuevo tiempo de cocción se quedará programado, hasta que se vuelva a cambiar.

c) Pizza

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “Pizza” 1x para calentar un trozo de 120-140g o presione la tecla “Pizza” 2x para calentar un trozo más grande.
3. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

d) Pinchos de carne

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla „Pinchos de carne” 1x para la preparación de cantidades más bien pequeñas o presione la tecla “Pinchos de carne” 2x para la preparación de cantidades más bien grandes.
3. Presione las teclas-numéricas de 1-4, para seleccionar el peso de cocción.

(Tecla “Pinchos de carne” 1x presionado)

Teclas numéricas	Peso	Tiempo de cocción
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(Tecla “Pinchos de carne” 2 presionado)

Teclas numéricas	Peso	Tiempo de cocción
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

e) Bebidas

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “Bebidas” 1x para el calentamiento de 140-200g. Presione la tecla “Bebidas” 2x para el calentamiento de 250-310g.
3. Presione una tecla de 1-4, para seleccionar un tiempo de calentamiento.

Tecla “bebidas”	Teclas numéricas	Tiempo de calentamiento
1x	1	1min 20sek
1x	2	2min 30sek
1x	3	3min 40sek
1x	4	4min 50sek

Tecla “bebidas”	Teclas numéricas	Tiempo de calentamiento
2x	1	2min 20sek.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sek
2x	4	7min 20sek

4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

f) Calentamiento

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “Calentamiento”. En el display aparece “3:40”.
3. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

g) Pastel

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “Pastel”. En el display aparece “40:00”.
3. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

05-MWG 746 H 45 13.07.2005, 14:28:38 Uhr

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Nota: Puede cambiar el tiempo de cocción.

- Presione la tecla “Pastel” 2x.
- Introduzca con las teclas-numéricas el nuevo tiempo de cocción (hasta 99:99).
- Presione la tecla-inicio.

El nuevo tiempo de cocción se quedará programado hasta que sea cambiado de nuevo.

Parrilla

Para asar a la parrilla utilice por favor la parrilla y de esta forma conseguirá un asado homogéneo y rápido. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

Alimentos grandes y gruesos se asarán directamente sobre el plato giratorio!

Para asar a la parrilla y gratinar proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla-grill 1x.
3. Mediante las teclas-numéricas introduzca la duración deseada de asado a la parrilla.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Microondas / Parrilla – Funcionamiento combinado

En este ajuste trabajan el microondas y la parrilla alternativamente dentro del tiempo ajustado en siguiente proporción:

Combinación 1	30% del tiempo de cocción microondas	70% del tiempo de cocción parrilla
Combinación 2	55% del tiempo de cocción microondas	45% del tiempo de cocción parrilla

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa. Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

Para ello, proceda como indicado a continuación:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “microondas/grill” 1x para el funcionamiento combinado 1. Presione la tecla “microondas/grill” 2x para el funcionamiento combinado 2.
3. Mediante las teclas-numéricas introduzca la duración deseada de cocción.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Tabla Microondas / Parrilla – Funcionamiento combinado

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos			
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g	13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3	no
Salchicha cocida	200 g	2 - 3	no
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.			
Carne de ave			
Pollo para hacer sopa	1000 g	13 - 15	no
Trozos de pollo	250 g	4 - 5	no
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.			
Pescado			
Trucha, azul	300 g	5 - 6	no
Filete de pescado	300 g	3 - 4	no
Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.			

Manejo en el funcionamiento exclusivo de aire caliente

Durante el proceso de cocción con aire caliente circula el aire caliente en el espacio para calentar la comida. De esta forma los alimentos se doran más rápido y son más crujientes. En el modo de operación aire caliente puede seleccionar hasta 10 temperaturas diferentes.

Cocinar con aire caliente

Suponiendo que quiera cocinar con 180°C, 40 minutos, entonces proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla “aire caliente”.
3. Con una de las teclas-numéricas (p.ej. 8) seleccione la temperatura de cocción deseada.
4. Mediante las teclas-numéricas introduzca la duración de cocción deseada (p.ej. 40 minutos).

Paso	Tecla	Indicación
1	parada	
2	aire caliente	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	inicio	

5. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Por favor tenga atención :

- Se pueden programar máximamente 9 horas, 99 minutos. Después de haber transcurrido el tiempo, sonarán señales acústicas y la palabra „END“ apare-

cerá en el display. Presione la tecla de parada o abra la puerta. La palabra “END” desaparecerá.
- Durante la cocción con aire caliente puede controlar la temperatura, presionando la tecla-aire caliente.

Precalentamiento y cocción con aire caliente

Puede precalentar su microondas con aire caliente y a continuación aplicar el aire caliente.

Suponiendo que quiera precalentar su aparato hasta 170°C y a continuación cocinar por 35 minutos:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla-aire caliente.
3. Con una de las teclas-numéricas (p.ej. 7) seleccione la temperatura de precalentamiento deseada.
4. Presione la tecla-inicio. En el display parpadea la indicación “PREH” (Precalentar). Cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada, la indicación “PREH” se iluminará de forma continua.
5. Abra por favor la puerta y coloque su alimento a cocinar en el centro del plato giratorio.
6. Mediante las teclas-numéricas introduzca el tiempo de cocción deseado (p.ej. 35 minutos).
7. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Uso combinado de aire caliente y microondas

El aparato tiene para ello cuatro ajustes preprogamados. Esto le facilitará, trabajar con aire caliente así como con la función de microondas.

Presione por favor la tecla microondas / aire caliente y a continuación una tecla-numérica de 1-4, para seleccionar la temperatura de aire caliente.

Tecla	Teclas numéricas	Temperatura (°C)
Microondas / aire caliente	1	150
Microondas / aire caliente	2	180
Microondas / aire caliente	3	200
Microondas / aire caliente	4	230

Si desea para hacer un pastel con 200°C de temperatura, ajustar un tiempo de 25 minutos:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione por favor la tecla microondas / aire caliente.
3. Con una de las teclas-numéricas (p.ej. 3) elija la temperatura deseada (200°C).
4. Mediante las teclas-numéricas introduzca la duración de cocción deseada (p.ej. 25 minutos).
5. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Por favor tenga atención:

Máximamente se pueden programar 9 horas, 99 minutos. Después de haber transcurrido el tiempo, sonarán señales acústicas y la palabra „END“ aparecerá en el display. Presione la tecla de parada o abra la puerta. La palabra “END” desaparecerá.

Durante la cocción con aire caliente puede controlar la temperatura, presionando la tecla-microondas / aire caliente.

Cocinar en varios pasos

Puede ajustar los programas de manera que tenga 3 funciones diferentes.

Vamos a suponer que quiera seleccionar para cocinar el programa siguiente:

Descongelación rápida

⬇

Preparación en el microondas

⬇

Cocinar con aire caliente (sin precalientamiento)

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla-descongelación.
3. Mediante las teclas-numéricas introduzca la duración de descongelación deseada.
4. Presione la tecla-microondas.
5. Con ayuda de las teclas-numéricas introduzca el tiempo de cocción de microondas deseado.
6. Presione la tecla-aire caliente.
7. Con una de las teclas-numéricas seleccione la temperatura de cocción deseada.
8. Mediante las teclas-numéricas introduzca la deseada duracíon de cocción de aire caliente.
9. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá „END“. Ahora puede apartar la comida.

Funciones especiales

Memoria automática

Después de haber finalizado el proceso de cocción, cada 2 minutos le recordará un tono de piar que debe apartar su plato del microondas.

Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla parada.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla parada. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla parada más de 3 segundos.

Timer (Count down)

El aparato dispone de una función-timer:

1. Presione la tecla parada.
2. Presione la tecla-timer.
3. Mediante las teclas-numéricas introduzca la hora deseada.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla inicio.

En respecto al tiempo ajustado comenzará una cuenta atrás y la finalización será señalada con un tono.

Nota: Esta función también se puede utilizar durante la puesta en marcha del aparato.

05-MWG 746 H 47 13.07.2005, 14:28:41 Uhr

Limpieza

Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.

- Después del uso limpie con un paño levemente humedecido el espacio interior de cocción.
- Limpie el microondas por afuera con un paño levemente humedecido
- Limpie el accesorio de forma habitual en un baño jabonoso.
- Marco de la puerta / junta de la puerta y piezas vecinas deberían, al estar sucias, ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

Datos técnicos

Modelo: .....MWG 746 H

Suministro de tensión: .....230 V, 50 Hz

Consumo de energía: .....1400 W

Consumo de energía aire caliente: .....1400 W

Consumo de energía parrilla: .....1200 W

Potencia asignada de salida de microondas: .....900 W

Volumen espacio de cocción: ..... 25 Litros

Clase de protección: I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En el caso de garantía lleve el aparato base en el embalaje original y la factura de compra a su concesionario.

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

05-MWG 746 H 48 13.07.2005, 14:28:41 Uhr

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções de segurança importantes!

É favor ler com toda a atenção e guardar para futuras consultas.

- **Advertência**: se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência**: não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência**: Não aqueça liquidos em recepientes fechados. Perigo de explosão!
- **Aviso:** Sempre que o aparelho trabalhe no modo de funcionamento combinado e tendo-se em conta as temperaturas que persistirão, o mesmo não poderá ser utilizado por crianças, **excepto** se estiverem sob vigilância de pessoas adultas.
- **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por **crianças** e **pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a ficarem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- Utilize sómente louças adequadas como:
  Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a ficha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **Atenção retardamento da ebulição**: Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os liquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas tipicas de vapor ainda não tenham subido. Os liquidos não fervem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o liquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
- O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
- Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
- No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superficie deste e assim influênciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.

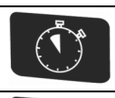
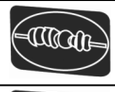
Descrição dos elementos de manejo

1 Fechadura da porta
2 Janela visual*
3 Coberta*
4 Eixo de accionamento
5 Anel escorregadio
6 Prato girador
7 Viseira de serviço
8 Aquecimento da grelha
9 Grade da grelha

Atenção: Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

05-MWG 746 H 49 13.07.2005, 14:28:42 Uhr

Vista geral das teclas de funcionamento

	Teclas com números Para regular a hora, o tempo de cozimento, a temperatura e o peso
	Tecla de micro-ondas Escolha dos graus de funcionamento
	Tecla de grilhar Para grilhar e para gratinar
	Tecla de ar quente Sómente para funcionamento de ar quente - Comando a termostato
	Tecla para funcionamento combinado de micro-ondas / grelha A micro-ondas e a grelha trabalham alternadamente
	Tecla de funcionamento combinado de micro-ondas / ar quente A micro-ondas e o ar quente trabalham alternadamente
	Tecla de descongelar Activa a função de descongelamento em relação com a regulação do tempo
	Tecla de relógio Em relação com as teclas de números para regular a hora
	Tecla de programa para fazer bolos
	**Tecla Timer (Countdown)**
	Tecla de programa para batatas
	Tecla de programa para Popcorn
	Tecla de programa para bebidas
	Tecla de programa para Pizza
	**Tecla de programa para espetos de carne**
	Tecla de programa para aquecer
	Tecla para iniciar Inicio do programa
	Tecla expresso Inicia o programa expresso - Indica o tempo de cozinhar expresso
	Tecla de Stopp • Carregar uma vez para parar o programa de cozimento ou para anular uma indicação falsa • Carregar duas vezes para anular o programa. • Para bloquear ou desbloquear o aparelho segurar por 3 segundos.

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

- Uma vez que na utilização de grelhas e de aparelhos combinados é utilzado aquecimento de irradiação, utilize sómente louças resistentes ao calor.
- Em caso de utilização só para grelhar poderá também utilizar louças de metal e de aluminio – mas nunca no caso da utilização de aparelhos combinados ou de micro-ondas.
- Para o funcionamento de grilhar, de Pizza, de cozer no forno ou funcionamentos combinados só è adequada a grade da grelha.
- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente! Deixe as fendas de ventilação sempre livres.
- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Modo de pôr em funcionamento

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sitio de cozimento, desembrulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da arvore de accionamnto e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visiveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- **Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!**
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.
- Não retire qualquer parte que esteja montada dentro do sitio de cozimento ou na parte interior da porta!

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo particulas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma “tostadela”.
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Este aparelho não é a utilizar para fritar com gorduras liquidas.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para parar o processo de cozimento carregue no botão de Stopp.
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Não ponha nunca a funcionar o aparelho no funcionamento a micro-ondas ou combinado quando este está vazio.

05-MWG 746 H 50 13.07.2005, 14:28:44 Uhr

- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
  - Descongelar productos congelados / gelados
  - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
  - Cozimento de comidas.
- Por favor não utilize louças de plástico ou de papel.

Sinal de confirmação

As suas instruções ao aparelho são confirmadas por um sinal acustico.

- Um sinal acustico depois de se carregar numa tecla: As suas instrucções foram aceites.
- Dois sinais acusticos depois de se carregar numa tecla:
  As suas instrucções foram recusadas.
  Por favor corrija a indicação.

Ajustamento do tempo

Informação: A primeira vez que se ligar o aparelho aparece um ponto duplo piscando.

1. Carregue a tecla do relógio.
   A indicação muda para ":"..
2. Com a ajuda da tecla de números indique as horas e os minutos desejados.
3. Carregue mais uma vez na tecla do relógio. A nova hora será activada.

Manejo da micro-ondas

Coloque a comida a aquecer numa louça adequada. Abra a porta e coloque o recipiente no centro do prato de vidro. Fechar a porta. (Por motivos de segurança o aparelho só funciona com a porta fechada).

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Escolha por meio do carregar uma ou muitas vezes a tecla de micro-ondas a capacidade desejada para a micro-ondas.

Para escolher o valor prozentual deverá carregar na tecla de micro-ondas.		
Carregue:	**Capacidade**	**Descrição**
1x	100% (P-HI)	Capacidade completa
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	Alta
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Média
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Baixa
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Muito baixa
11x	0% (P-00)	

100% significa 900 W

3. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo de cozimento desejado.

Por exemplo:
10.30 minutos de cozimento à capacidade de 100%

Passo	Tecla	Indicação
1	Stopp	
2	Micro-onda	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Iniciar	

4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar. O tempo de cozimento está relacionado com a quantidade e a natureza do conteúdo. Com um pouco de prática aprende depressa a calcular o tempo de cozimento.

Faça atenção:
O cozimento na micro-ondas faz-se muito mais rapidamente do que num forno. Se não está bem seguro, ajuste o tempo de cozimento mais curto e depois se necessário continue a cozer. Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Descongelamento rápido de produtos congelados

Por favor faça atenção:

- Como regra diz-se que 500 gr. de produtos congelados precisam cerca de 5 minutos para descongelar.
- No caso que durante este tempo o produto congelado não esteja completamente descongelado, regule o tempo de cada vez 1 minuto a mais.

No caso de desejar descongelar um alimento congelado e põe o tempo para isso em 5 minutos:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla Descongelar.
3. Com a ajuda da tecla de números indique o tempo de cozimento desejado.

Passo	Tecla	Indicação
1	Stopp	
2	Descongelar	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Iniciar	

4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

No caso que o produto congelado tenha estado num recipiente de plástico, aconselhamos de descongelar este só um pouco e depois mudar este para um recipiente adequado para a micro-ondas.

Para descongelar poderá regular o tempo até 99 minutos mais 99 segundos. Depois do tempo terminar ouve-se um sinal acustico e a palavra "END"aparece no Display. Carregue então na tecla Stopp ou abra a porta. A palavra "END" desaparece.

Na tabela seguinte recebe algumas informações sobre um descongelamento manual.

05-MWG 746 H 51 13.07.2005, 14:28:53 Uhr

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade vátio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Escalopes, Costeletas	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carnes frias	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Conselho: Depois de meio tempo virar a carne, partes sensiveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar; Separar as fatias das carnes frias.				
Aves				
Frango	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de perua	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir, deitar fora o liquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.				
Animais de caça				
Costeletas de veado	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas.				
Peixe				
Camarões, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.				
Frutas				
Framboesa, Morangos	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de maça	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir.				
Legumes: Veja „Tabela de cozimento“, „Descongelar e cozer de legumes“				
Pão e Pasteis				
Pãezinhos	4 peças	180	ca. 1-3	5
Pão	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pão de torrada	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 peça	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Conselho: Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensiveis só se dvem descongelar um pouco.				
Productos de leite				
Manteiga	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Conselho: retirar a folha de aluminio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.				

Aquecimento

O reaquecimento e o aquecimento é a maior qualidade da micro-ondas. Liquidos e comidas que estão frias no frigorifico podem-se levar muito fácilmente a temperaturas do ambiente ou de comer sem se ter de utilizar muitos tachos e panelas.

Os tempos de aquecimento indicado na tabela seguinte só poderão ser valores aproximados, uma vez que o tempo necessário varia muito e depende da temperatura original e da constituição das comidas. Por isso recomendamos verificar de vez em quando se a comida já está suficientemente quente.

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade vátio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Liquidos				
Água, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Água, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	900	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	900	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	900	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	900	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	900	3 - 4	não
Carne assada	250 g	900	2 - 3	não
Conselho: pinselar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	900	3,5 - 5	não
Fricassé de galinha	400 g	900	3 - 4,5	sim
Conselho: pinselar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g	900	1 - 2	sim
2 porções	300 g	900	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	900	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	900	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	900	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	900	1 - 2	sim
Comida de crianças				
Leite	100 ml	540	0,5 - 1	não
Puré, papa	200 g	540	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

Siga os valores de orientação da tabela de cozimento bem como das receitas. Observe o decorrimento do cozimento enquanto não tiver muita prática.

Poderá sempre abrir a porta do aparelho. Este desliga-se automáticamente.

Ele continuará a trabalhar logo que se feche outra vez a porta.

Os productos alimenticios que sairem do frigorifico precisam de mais tempo para cozer do que aqueles que estão a uma temperatura de ambiente.

05-MWG 746 H 52 13.07.2005, 14:28:54 Uhr

Quanto mais compacta è a comida, quanto mais tempo leva a cozer. Por exemplo necessita um grande pedaço de carne um tempo de cozimento maior do que carne cortada em pequenos pedaços na mesma quantidade. Recomenda-se começar a cozer grandes quantidades com uma capacidade máxima e depois continuar a meia capacidade para um cozimento regular.

Comidas chatas cozem mais rapidamente que comidas altas. Por isso devem-se cortar os alimentos se possivel em fatias chatas. Partes magras como por exemplo pernas de galinha ou filetes de peixe devem-se colocar mais no meio ou até sobrepôr.

Deve-se seguir a regra de experiência:

Quantidade dupla = quase o dobro do tempo
Meia quantidade = meio tempo

Se não encontrar um tempo certo para uma comida, aqui tem a regra:

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

Todas as comidas que se cobrem no forno também se deverão cobrir na micro-ondas.

Uma tampa evita que as comidas sequem. Para cobrir è adequado um prato virado ao contrário, papel vegetal ou uma folha para a micro-ondas. Comidas que devam criar uma crosta devem-se cozinhar destapadas.

Tabela de cozimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade vátio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela	500 g	720	7 - 10	sim
Couve flôr	500 g	720	8 - 11	sim
Bróculos	500 g	720	6 - 9	sim
Endivias	500 g	720	6 - 7	sim
Ervilhas	500 g	720	6 - 7	sim
Funcho	500 g	720	8 - 11	sim
Feijão verde	300 g	720	13 - 15	sim
Batatas	500 g	720	9 - 12	sim
Rábano	500 g	720	8 - 10	sim
Alho-porro	500 g	720	7 - 9	sim
Espiga de milho	250 g	720	7 - 9	sim
Cenouras	500 g	720	8 - 10	sim
Pimento	500 g	720	6 - 9	sim
Couve de Bruxelas	300 g	720	7 - 10	sim
Espargos	300 g	720	6 - 9	sim
Tomate	500 g	720	6 - 7	sim
Zucchini	500 g	720	9 - 10	sim
Conselho: Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de liquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e só temperar antes de servir.				
Frutas				
Compota de maça ou de pera	500 g	720	5 - 8	sim
Doce de ameixa	250 g	720	4 - 6	não
Compota de ruibarbo	250 g	720	5 - 8	sim
Maça assada, 4 peças	500 g	720	7 - 9	sim
Conselho: juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.				
Carne (Comidas já prontas antes)				
Carne com molho	400 g	720	10 - 12	sim
Guisado	500 g	720	10 - 15	sim
Rolo de carne de vaca	250 g	720	7 - 8	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3 – 5 minutos.				
Aves (Comidas já prontas antes)				
Fricassé de galinha	250 g	720	6 - 7	sim
Sopa de aves	200 g	720	5 - 6	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe	300 g	720	7 - 8	sim
	400 g	720	8 - 9	sim
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maça	450 g	720	14 -16	sim
Espinafre de folhas	300 g	720	11 - 13	sim
Couve de Bruxelas	200 g	720	7 - 9	sim
Feijão verde	200 g	720	8 - 10	sim
Bróculos	300 g	720	8 - 9	sim
Ervilhas	300 g	720	7 - 8	sim
Rábano	300 g	720	13 -15	sim
Alho-porro	200 g	720	10 - 11	sim
Milho	200 g	720	4 - 6	sim
Cenouras	200 g	720	5 - 6	sim
Couve flor	300 g	720	7 - 8	sim
Espinafre	450 g	720	12 - 13	sim
	600 g	720	15 - 17	sim
Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de liquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e só temperar antes de servir.				
Sopas / Prato único (Comidas já prontas antes)				
Refeição de um só prato	500 g	720	13 - 15	sim
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras	300 g	720	7 - 8	sim
Sopa de creme	500 g	720	13 - 15	sim
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

Cozinhar rápido

Para iniciar a cozinhar expresso carregue mais que uma vez a tecla de expresso. O processo de cozimento começa imediatamente. Todas as vezes que carregar na tecla o tempo de cozimento prelonga-se primeiro por 30 seg. e depois de 1 minuto será o tempo de cozimento de cada vez prolongado por mais um minuto.

A capacidade da micro-ondas è então de 100%.

Programas automáticos

Com a ajuda do automático poderá deixar cozinhar completamente certas quantidades de comidas.

Siga como indicado:

a) Batatas

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Batatas” 1 x para preparar 120-170 gr. ou carregue na tecla “batatas” 2 x para preparar 140-200 gr.
3. Carregue numa tecla de números de 1 a 4 para escolher o tempo de cozimento.

05-MWG 746 H 53 13.07.2005, 14:28:57 Uhr

Tecla “Batatas”	Teclas com números	Tempo de cozimento
1x	1	3min 50sek.
1x	2	7min 10sek
1x	3	11min
1x	4	14min

Tecla “Batatas”	Teclas com números	Tempo de cozimento
2x	1	5min 40sek.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

   Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ».

   Conselho: Para que as comidas continuem a cozedura deixe ficar estas ainda 5-10 min. no fogão.

b) Popcorn

Por favor só utilize o popcorn na micro-ondas dentro dum saquinho!

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Popcorn”.
   No display aparece “2:30”.
3. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Indicação: Poderá se quiser modificar o tempo de cozimento.

- Carregue 2 x na tecla “Popcorn”.
- Com a tecla de números marque o novo tempo de cozimento.
- Carregue na tecla iniciar.

O novo tempo de cozimento ficará memorizado até que o mude outra vez.

c) Pizza

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Pizza” 1 x para aquecer um bocado de 120-140 gr. ou carregue a tecla de “Pizza” 2 x para aquecer um bocado maior.
3. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

d) Espeto de carne

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Espeto de carne” 1 x para preparar uma pequena porção ou carregue na tecla “Espeto de carne” 2 x para preparar uma porção maior.
3. Carregue uma tecla de números de 1-4 para escolher o peso de cozimento.

(Carregar na tecla “Espeto de carne” 1 x)

Teclas com números	Peso	Tempo de cozimento
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(Carregar 2 x na tecla “Espeto de carne)

Teclas com números	Peso	Tempo de cozimento
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

e) Bebidas

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Bebidas” 1x para aquecer 140-200 gr. Carregue na tecla “Bebidas” 2 x para aquecer de 250-310 gr.
3. Carregue numa tecla de números de 1-4 para escolher o tempo de aquecimento.

Tecla “Bebidas”	Teclas com números	Tempo de aquecimento
1x	1	1min 20sek
1x	2	2min 30sek
1x	3	3min 40sek
1x	4	4min 50sek

Tecla “Bebidas”	Teclas com números	Tempo de aquecimento
2x	1	2min 20sek.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sek
2x	4	7min 20sek

4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

f) Aquecimento

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Aquecimento”. No Display aparece “3:40”.
3. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

g) Bolos

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “bolos”.
   No Display aparece “40:00”.
3. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

05-MWG 746 H 54 13.07.2005, 14:28:59 Uhr

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Indicação: Poderá modificar o tempo de cozimento.

- Carregue 2 x na tecla “bolos”.
- Indique o novo tempo de cozimento com as teclas de números até (99:99).
- Carregue na tecla “Start”.

O novo tempo de cozimento ficará memorizado até que o mude novamente.

Grelha

Para grilhar utilize por favor a grade de grelhar para conseguir um tostado rápido e homogéneo. Utilize louças resistentes ao calor ou coloque a comida a grilhar directamente sobre a grelha.

No caso de peças grandes e grossas estas devem ser grelhadas diretamente sobre o prato giratório.

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue 1 x na tecla “Grelhar”.
3. Com a ajuda das teclas de números poderá escolher o tempo de grlhar desejado.
4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Funcionamento combinado Micro-ondas/Grill

Nesta regulação trabalham a micro-ondas e a grelha alternadamente dentro do tempo escolhido numa relação de:

Combinação 1	30% do tempo de cozimento na micro-ondas	70% do tempo de cozimento na grelha
Combinação 2	55% do tempo de cozimento na micro-ondas	45% do tempo de cozimento na grelha

Quando preparar comidas num funcionamento combinado micro-ondas/grelha deverá fazer atenção ao seguinte:

No caso de comidas grandes e grossas como por exemplo assado de porco, será o tempo na micro-ondas muito mais longo do que se forem peças pequenas e chatas. No caso de grelhar é porém o contrário. Quanto mais perto estiver o alimento da grelha, mais rapidamente este ficará tostado. Quer dizer, se preparar um grande pedaço de assado em funcionamento combinado será o tempo de grelhar mais curto do que se fôr uma peça pequena.

Faça como se segue:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue 1 x na tecla “Micro-ondas/ Grelha” para o funcionamento combinado 1. Carregue 2 x na tecla “Micro-ondas/Grelha” para o funcionamento combinado 2.
3. Com a ajuda das teclas de números poderá indicar o tempo de cozimento desejado.
4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Tabela de funcionamento combinado Micro-ondas / Grelha

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne, Salsichas			
Carne de vaca, de porco ou de vitela	500 g	10 - 12	não
numa peça	750 g	12 - 15	não
Carne de porco fumada	500 g	12 - 14	não
Assado de carne picada	500 g	13 - 15	não
Salsichas de Viena	200 g	2 - 3	não
Salsichas	200 g	2 - 3	não
Conselho: Virar a carne depois de meio tempo e continuar a cozinhar mais 3-5 minutos. Pinselar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.			
Aves			
Canja	1000 g	13 - 15	não
Partes de frango	250 g	4 - 5	não
Conselho: Cozinhar sem outros liquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.			
Peixe			
Truta ao natural	300 g	5 - 6	não
Filetes de peixe	300 g	3 - 4	não
Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.			

Serviço em funcionamento com ar quente puro

Durante o cozinhar com ar quente circula ar quente circula no sitio de cozimento. Desta forma as comidas ficarão mais rápidamente tostadas e apetitosas. No funcionamento a ar quente poderá escolher até 10 temperaturas diferentes.

Cozinhar com ar quente

No caso de querer cozinhar a 180° durante 40 min. poderá fazer como segue:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla “Ar quente”
3. Com uma das teclas de números (p.ex. 8) poderá escolher a temperatura de cozimento desejada.
4. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo desejado de cozimento (p.ex. 40 min.).

Passo	Tecla	Indicação
1	Stopp	
2	Ar quente	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Iniciar	

5. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Por favor faça atenção:

- Ao máximo poderá programar 9 horas e 99 minutos. Logo que o tempo terminar, ouve-se um sinal acústico e a palavra “END” aparece no Display. Carregue na tecla Stopp ou abra a porta. A palavra “END” desaparece.
- Durante o cozinhar com ar quente poderá controlar a temperatura logo que carregue na tecla de ar quente.

05-MWG 746 H 55 13.07.2005, 14:29:00 Uhr

Preaquecer e cozinhar com ar quente

Poderá aquecer previamente a sua micro-ondas utilizando o funcionamento a ar quente e em seguida continuar a empregar o ar quente.

No caso de querer aquecer préviamente o seu aparelho a 170°C e depois cozinhar por 35 min.:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla ar quente.
3. Com uma das teclas de números (p.ex. 7) escolha a temperatura de aquecimento prévio desejada.
4. Carregue na tecla Start. No display a indicação “PREH” (preaquecimento) pisca. Quando o forno atinge a temperatura programada, a indicação “PREH” acende continuamente.
5. Abra a porta por favor e coloque os seus alimentos no meio do prato giratório.
6. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo de cozimento desejado (p.ex. 35 min.).
7. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Emprego combinado de ar quente e de micro-ondas

Para isso o aparelho tem 4 regulações já programadas. Isto facilita-lhe o trabalho tanto com o ar quente como com a micro-ondas.

Carregue por favor na tecla micro-ondas / ar quente e depois carregue numa tecla de números de 1-4 para escolher a temperatura de ar quente.

Tecla	Teclas com números	Temperatura (°C)
Micro-ondas / Ar quente	1	150
Micro-ondas / Ar quente	2	180
Micro-ondas / Ar quente	3	200
Micro-ondas / Ar quente	4	230

Deseja fazer um bolo a uma temperatura de 200 °C deseja regular um tempo de 25 minutos:

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla de micro-ondas/Ar quente.
3. Com uma das teclas de números (p.ex. 3) escolha a temperatura desejada (200°C).
4. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo desejado de cozimento (p.ex. 25 min.).
5. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Por favor faça atenção:

Ao máximo só se poderá programar 9 horas e 99 minutos. Logo que o tempo terminar ouve-se um sinal acústico e a palavra “END” aparece no Display. Carregue na tecla Stopp ou abra a porta. A palavra “END” desaparece.

Durante o cozer com ar quente poderá controlar a temperatura, logo que carreguar na tecla micro-ondas/ar quente.

Cozinhar a vários passos

Poderá regular os programas de tal maneira que possa ter a possibilidade de escolher entre 3 funções diferentes.

No caso de escolher um destes programas para cozinhar:

Descongelar rapidamente

⬇

Preparar na micro-ondas

⬇

Cozinhar com ar quente (sem aquecimento prévio)

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla descongelar
3. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo de descongelamento desejado.
4. Carregue na tecla de micro-ondas
5. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo de cozimento na micro-ondas desejado
6. Carregue na tecla de ar quente.
7. Com uma das teclas de números escolha a temperatura de cozimento desejada
8. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo de cozimento a ar quente desejado.
9. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

Quando o tempo terminar o aparelho desliga-se e no display aparece a palavra « END ». Retire então a comida.

Funções especiais

Advertência automática

Depois de terminar um processo de cozimento será avisado todos os 2 minutos por sinal acústico que deverá retirar as comidas do aparelho.

Ao abrir a porta ou ao carregar na tecla Stopp este aviso será desligado.

Bloqueamento

Carregue na tecla Stopp mais de 3 segundos para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados. Carregue na tecla Stopp mais uma vez durante mais do que 3 segundos para retirar o bloqueio.

Timer (Count-down)

O aparelho possui uma função de Timer (tempo)

1. Carregue na tecla Stopp.
2. Carregue na tecla Timer.
3. Com a ajuda das teclas de números indique o tempo desejado.
4. Para iniciar carregue na tecla Iniciar.

O tempo indicado é contado para trás e quando chegar ao fim é sinalizado por um sinal acústico.

Atenção: Também poderá utilizar esta função durante o tempo de funcionamento do aparelho.

05-MWG 746 H 56 13.07.2005, 14:29:01 Uhr

Limpeza

Antes de limpar o aparelho retire sempre a ficha de corrente.

- Limpe o lugar de cozimento após a utilização com um pano um pouco humido.
- Limpe a micro-ondas por fora com um pano um pouco humido.
- As peças acessórias deverão ser limpas como habitualmente com água quente e detergentes.
- O caixilho da porta / vedação da porta e as peças perto dela terão de ser limpos cuidadosamente com um pano húmido quando estejam sujos.

Características técnicas

Modelo:.....MWG 746 H

Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energia: .....1400 W

Consumo de energia ar quente: .....1400 W

Consumo de energia grelhador: .....1200 W

Potência de saída dimensional do microondas: .....900 W

Capacidade do forno: .....25 litros

Categoria de protecção: I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

05-MWG 746 H 57 13.07.2005, 14:29:02 Uhr

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa
  (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione**: se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione**: non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione**: Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Attenzione:** Se il funzionamento dell' apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l' apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- **Attenzione: Ai bambini** e a **persone fragili** è permesso l' uso dell' apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un' informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l' apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come:
  vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata**: durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell' apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell' apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

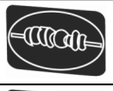
Descrizione degli elementi di comando

1 Chiusura porta
2 Finestrino*
3 Copertura*
4 Asse motore
5 Anello scorrevole
6 Piatto girevole
7 Pannello di controllo
8 Riscaldamento griglia
9 Griglia

Attenzione: non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

05-MWG 746 H 58 13.07.2005, 14:29:03 Uhr

Tabella dei tasti di controllo

	Tasti numerici Per impostare l'ora, il tempo di cottura, la temperatura e il peso
	Tasto microonde Scelta delle posizioni
	Tasto griglia Per cuocere al grill e gratinare
	Tasto aria calda Funzionamento possibile solo con aria calda, mediante termostato
	Tasto microonde/ **griglia modalità combinata** Lavoro alternato di microonda e griglia
	Tasto microonda/ **aria calda modalità combinata** Lavoro alternato di microonda ed aria calda
	Tasto per scongelamento Attiva la funzione di scongelamento unitamente all' impostazione dell' ora
	Tasto orologio Unitamente all' impostazione dell' ora tramite i tasti numerici
	Tasto per programma torte
	Tasto Timer (Countdown)
	Tasto per programma patate
	Tasto per programma popcorn
	Tasto per programma bibite
	Tasto per programma pizze
	**Tasto per programma spiedini**
	Tasto per programma riscaldamento
	Tasto start Avviare il programma
	Tasto Express Iniziare il programa Express – Impostare il tempo di cottura express
	Tasto stop • Premere una volta per fermare il procedimento di cottura oppure per cancellare un' impostazione sbagliata. • Premere due volte per cancellare il programma. • Premere per 3 secondi per bloccare/ sbloccare l' apparecchio

Avvertenze per il funzionamento grill e modalità alternata

- Visto che per il funzionamento grill con modalità alternata viene usato calore radiante, è necessario usare stoviglie resistenti al calore.#
- Se si desidera usare unicamente il funzionamento grill, si possono utilizzare stoviglie di metallo o alluminio - ciò che non è possibile con il funzionamento microonde con modalità alternata.
- Per le opzioni grill, pizza, cottura nel forno e modalità combinata è consentito solo l' uso della griglia.
- Non appoggiare niente sulla parte superiore della custodia. Questa si riscalda. Lasciare libere le fessure della ventilazione.
- Usare la griglia per appoggiare i cibi da cuocere sull' elemento termico.

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nel vano cottura, prelevarli dall' imballaggio ed inserire l' anello scorrevole in mezzo. Posizionare il piatto di vetro sull' asse di comando in modo che si incastri e si trovi in rettilinea.
- Controllare l' apparecchio per controllare eventuali danni visibili, soprattutto intorno alla porta. In caso di danni di ogni tipo, si raccomanda di non mettere in funzione l' apparecchio in nessun caso.
- Per evitare, durante il funzionamento, difetti causati da altri apparecchi, non appoggiare l' apparecchio nelle immediate vicinanze di altri apparecchi elettrici.
- Allontanare eventualmente dalla custodia qualsiasi pellicola di protezione.
- **In nessun caso allontanare pellicole che si trovano nella parte interna della porta!**
- Inserire la spina in una presa di protezione 230 V, 50 Hz montata secondo le norme.
- Non togliere alcun oggetto montato dal vano cottura e dalla parte interiore della porta!

Nozioni importanti sul funzionamento della microonde

- L' apparecchio funziona grazie a radiazione a microonde, in grado di riscaldare cibi in brevissimo tempo. Quindi non è possibile avere irraggiamento di calore e perciò neanche una doratura dei cibi.
- In questo apparecchio è possibile riscaldare solo cibi.
- L' apparecchio non è adatto per cuocere in grassi liquidit.
- Riscaldare 1-2 porzioni alla volta. Altrimenti l' apparecchio perde la sua efficienza.
- Per interrompere il procedimento di cottura premere il tasto stop.
- Le microonde forniscono immediatamente energia. Non è necessario riscaldarle prima.
- Non mettere mai in funzione l' apparecchio se questo è vuoto.
- La microonde non è una sostuzione per un forno tradizionale. Serve soprattutto a:
  - Scongelare prodotti congelati o ghiacciati
  - Riscladamento veloce di cibi e bibite
  - Cottura di cibi
- Non usare stoviglie di plastica o carta

05-MWG 746 H 59 13.07.2005, 14:29:04 Uhr

Segnale di conferma

Le impostazioni sull' apprecchio vengono confermati con un segnale.

- Un segnale dopo aver premuto un tasto:
  L' impostazione viene accettata.
- Due segnali dopo aver premuto un tasto:
  L' impostazione viene rifiutata.
  Correggere l' impostazione.

Impostare l' ora

Nota: dopo aver acceso l' apparecchio si visualizza un punto doppio che lampeggia.

1. Premere il tasto per l' orologio.
   L' indicatore cambia su „:".
2. Tramite i tasti numerici impostare l' ora ed i minuti desiderati.
3. Premere nuovamente il tasto orologio. Si attiva così il nuovo orario.

Uso della microonde

Mettere il cibo da riscaldare in un recipiente adatto. Aprire la porta e inserire il recipiente nel mezzo sul piatto di vetro. Chiudere la porta. (Dovuto a motivi di sicurezza, l' apparecchio lavora unicamente se la porta è ben chiusa.

1. Premere il tasto stop.
2. Selezionare la potenza microonde desiderata premendo una/più volte il tasto microonde.

Premere il tasto microonde per scegliere la percentuale desiderata		
Premere:	**Potenza**	**Descrizione**
1x	100% (P-HI)	A piena potenza
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	alta
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	media
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	bassa
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Molto bassa
11x	0% (P-00)	

100% corrispondono a 900 W

3. Impostare la durata di cottura desiderata usando i tasti numerici.

   Per esempio: 10:30min di cottura desiderata con 100% di potenza

Stadio	Tasto	Indicatore
1	Stop	
2	Microonde	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Per avviare premere il tasto start. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dal tipo del contenuto. Con un pò di pratica si impara presto a decidere il tempo di cottura.

Osservare:

Cuocere con la microonde è un procedimento molto più veloce che con il forno. Se non si è sicuri si consiglia di scegliere il tempo di cottura impostandolo basso ed eventualmente prolungare inseguito la cottura. Alla fine del tempo impostato, l' apparecchio si spegne e sul display appare „END". Estrarre i cibi.

Scongelamento veloce di cibi congelati

Osservare:

- Una regola da osservare è la seguente:
  per 500g di cibi congelati è necessario ca. scongelare per 5 minuti.
- Se durante questo tempo il cibo non è completamente scongelato, procedere impostando l`' ora ad intervalli di un minuto.

Se si desidera, p.e., scongelare cibi ed impostare l' ora su 5 min.:

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto per scongelare.
3. Impostare il tempo di cottura desiderato tramite i tasti numerici.

Stadio	Tasto	Indicatore
1	Stop	
2	Scongelare	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Per avviare premere il tasto start.

Se il cibo congelato è stato conservato in un contenitore di plastica, si consiglia di scongelare brevemente il cibo ed in seguito di versarlo poi in un contentore adatto alla microonde.

Per scongelare si possono impostare 99 min più 99 secondi. Trascorso questo tempo vengono emessi segnali acustici ed appare nel display la parola „END" . Premere il tasto stop oppure aprire la porta. La parola „END" si spegne.

Nella tabella seguente si possono avere informazioni come scongelare manualmente.

Tabella di scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Bistecche, costolette	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame				
Volatili				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce **Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.**				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Verdura: Veda „Tabella di cottura“, „Scongelare e cuocere verdura“				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	180	ca. 1-3	5
Pane	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

Riscaldare è sicuramente una delle virtù particolari della microonde. Liquidi e cibi che escono dal frigorifero possono essere portati facilmente a temperature ambiente o sono subito commestibili senza dover far uso di molte pentole.

I tempi di riscaldamento indicati nella tabella servono solo da riferimento, visto che la durata dipende molto dalla temperatura iniziale dei cibi e la loro consistenza. Si consiglia di verificare di tanto in tanto se la pietanza sia già abbastanza calda.

Tabella per riscaldare

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
Pietanze				
Bistecche, patate e verdura	450 g	900	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	900	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Carne				
Cotolette	200 g	900	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	900	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	900	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricassea di pollo	400 g	900	3 - 4,5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	900	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	900	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	900	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	900	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	900	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	900	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	540	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	540	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cottura

Consigli pratici per la cottura

Regolarsi a seconda dei punti di riferimento indicati nelle ricette e nella tabella per cottura. Osservare il procedimento di cottura in caso di mancanza di pratica.

La porta dell' apparecchio é sempre apribile. L' apparecchio si spegne automaticamente.

La funzione ricomincia non appena la porta è chiusa.

Cibi estratti dal refrigeratore necessitano un periodo di cottura pù prolungato di quelli con temperatura ambientale.

Se i cibi sono più compatti, necessitano un periodo di cottura più prolungato. Un pezzo di carne piuttosto grosso necessita di un periodo di cottura più lungo dello spezzatino. Si consiglia di iniziare la cottura di quantità maggiori a potenza massima e continuarla con un grado di potenza uniforme.

Cibi a taglio sottile e quantità minori cuociono più facilmente di quantità maggiori accumulate, si consiglia perciò di distribuire gli alimenti spianandoli leggermente. Porre pezzi più sottili p.e. cosce di pollo oppure filetti di pesce all' interno oppure sovrapporli.

Esiste una regola:

Quantità doppia = durata quasi doppia
Mezza quantità = mezza durata

Se per caso, per una pietanza non c' è l' indicazione della durata dei tempi, esiste la regola:

per 100 g ca. 1 min di cottura

Tutti i cibi che vengono coperti normalmente sul fornello tradizionale, devono essere coperti anche nella microonde.

05-MWG 746 H 61 13.07.2005, 14:29:15 Uhr

Il coperchio impedisce che i cibi si si secchino. Per coprire si può anche usare un piatto rovesciato, pergamenta oppure una pellicola adatta alla microonde. Se si desidera ottenere una crosta, cuocere senza coperchio.

Tabella di cottura

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	720	7 - 10	sì
Cavolo	500 g	720	8 - 11	sì
Broccoli	500 g	720	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	720	6 - 7	sì
Piselli	500 g	720	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	720	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g	720	13 - 15	sì
Patate	500 g	720	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g	720	8 - 10	sì
Porro	500 g	720	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g	720	7 - 9	sì
Carote	500 g	720	8 - 10	sì
Peperoni	500 g	720	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	720	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	720	6 - 9	sì
Pomodori	500 g	720	6 - 7	sì
Zucchini	500 g	720	9 - 10	sì
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	720	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g	720	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	720	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g	720	7 - 9	sì
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne (Alimenti precotti)				
Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	720	10 - 15	sì
Involtini di manzo	250 g	720	7 - 8	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili (Alimenti precotti)				
Fricassea di pollo	250 g	720	6 - 7	sì
Brodo con carni bianche	200 g	720	5 - 6	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	720	7 - 8	sì
	400 g	720	8 - 9	sì
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongelare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g	720	14 -16	sì
Spinaci in foglia	300 g	720	11 - 13	sì
Cavolo	200 g	720	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	720	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	720	8 - 9	sì
Piselli	300 g	720	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g	720	13 -15	sì
Porri	200 g	720	10 - 11	sì
Mais	200 g	720	4 - 6	sì
Carote	200 g	720	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	720	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	720	12 - 13	sì
	600 g	720	15 - 17	sì
Consiglio: cuocere con 1 -2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				
Minestre / Piatti unici (Alimenti precotti)				
Piatto unico	500 g	720	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g	720	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	720	13 - 15	sì
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

Cottura express

Per avviare la cottura express, premere ripetutamente il tasto express. Il procedimento di cottura inizia subito, ogni volta che il tasto è premuto il procedimento di cottura viene prolungato di 30 secondi, e dopo un minuto il tempo di cottura si prolunga ancora di un minuto.

La potenza della microonde è del 100%.

Programmi automatici

Grazie al meccanismo automatico è possibile cuocere certe quantità di cibo automaticamente. Il tempo di cottura e la potenza della microonde sono indicate nel programma.

Procedere come descritto:

a) Patate

1. Premere il tasto stop.
2. Premere 1 x il tasto „Patate“ per la preparazione di 120-170g oppure premere il tasto „Patate“ 2x per la preparazione di 140-200g.
3. Per scegliere la durata della cottura premere un tasto numerico da 1-4.

Tasto“Patate”	Tasti numerici	Durata della cottura
1x	1	3min 50sec.
1x	2	7min 10sec.
1x	3	11min
1x	4	14min

Tasto“Patate”	Tasti numerici	Durata della cottura
2x	1	5min 40sec.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Per avviare premere il tasto start.

   L‘ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“.

   Si consiglia: per continuare la cottura lasciare riposare le pietanze per ancora 5 o 10 min. nel forno.

b) Popcorn

Usare unicamente popcorn in sacchetti adatto per microonde

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto „Popcorn“. Nel display appare „2:30“.
3. Per avviare premere il tasto start.

05-MWG 746 H 62 13.07.2005, 14:29:17 Uhr

L‘ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

Nota: È possibile modificare la durata della cottura.

- Premere 2 x il tasto „Popcorn“.
- Tramite i tasti numerici impostare la durata nuova della cottura
- Premere il tasto start.

La durata di cottura nuova rimane memorizzata fino a che viene nuovamente moderata.

c) Pizza

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto „Pizza“ 1x per riscaldare un pezzo di 120-140g oppure premere il tasto „Pizza“ 2x per riscaldare un pezzo più grande.
3. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegnealla fine del tempo programmato e nel display appare „END”. Estrarre i cibi.

d) Spiedini

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto „Spiedini” 1x per la preparazione di piccole quantità oppure premere il tasto „Spiedini“ 2x per la preparazione di quantità maggiori.
3. Premere il tasto numerico da 1-4, per scegliere una pietanza da cuocere.

   (Tenere premuto il tasto „Spiedini“ 1x)

Tasto numerico	Peso	Durata della cottura
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

   (Tenere premuto il tasto „Spiedini“ 2x)

Tasto numerico	Peso	Durata della cottura
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

e) Bevande

1. Premere il tasto stop.
2. Premere 1 x il tasto “Bevande” per riscaldare 140-200g. Premere 2 x il tasto „Bevande” per riscaldare 250-310g.
3. Per scegliere il tempo di riscaldamento premere un tasto numerico da 1-4.

Tasto “Bevande”	Tasto numerico	Tempo di riscaldamento
1x	1	1min 20sec
1x	2	2min 30sec
1x	3	3min 40sec
1x	4	4min 50sec
2x	1	2min 20sec
2x	2	4min
2x	3	5min 40sec
2x	4	7min 20sec

4. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

f) Riscaldare

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto „Riscaldare“. Nel display appare „3:40“.
3. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

g) Torta

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto „Torta“. Nel display appare „40:00“.
3. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

Nota: è possibile modificare la durata della cottura.

- Premere 2 x il tasto „Torta”.
- Tramite i tasti numerici impostare la nuova durata della cottura (fino a 99:99) .
- Premere il tasto start.

La durata della cottura nuovamente impostata rimane memorizzata fino ad una nuova impostazione.

Griglia

Per cuocere sul grill bisogna utilizzare una griglia, se si vuole ottenere una doratura uniforme. Utilizzare stoviglie resistenti al calore oppure mettere i cibi da grigliare direttamente sulla griglia.

Cibi a taglio grosso e spessi vengono cotti direttamente sul piatto di vetro!

Per cuocere sulla griglia o gratinare proseguire come descritto:

1. Premere il tasto stop.
2. Premere 1 x il tasto griglia.
3. Tramite i tasti numerici impostare la durata della cottura ulla griglia.
4. Per avviare premere il tasto start.

L’ apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

Microonde/Grill-modalità combinata

Le opzioni microonde e griglia entrano in funzione alternatamente entro un tempo desiderato e in rapporto con:

Combinazione 1	30% del tempo di cottura Microonde	70% del tempo di cottura Griglia
Combinazione 2	55% del tempo di cottura Microonde	45% del tempo di cottura Griglia

05-MWG 746 H 63 13.07.2005, 14:29:19 Uhr

Se si desidera una preparazione dei cibi in un apparecchio micoonde con modalità alternata griglia, si prega di osservare le seguenti indicazioni:

Per alimenti spessi e a taglio grosso, p.e. arrosto di maiale, il tempo di cottura nella microonde è di conseguenza più lungo che quello per alimenti più piccoli e a taglio fine. Questo procedimento è opposto se si usa la griglia. Avvicinando il più possibile il cibo alla griglia, si ottiene una doratura più intensa. Questo significa che preparando i pezzi di arrosto più grandi in modaità combinata, il tempo di grigliare è probabilmente più corto di quello necessario per pezzi più piccoli.

Procedere come seguente:

1. Premere il tasto stop.
2. Premere 1 x il tasto „microonde / Griglia per la modalità combinata1. Premere 2 x il tasto „Microonde/ Griglia“ per la modalità combinata 2.
3. Usando i tasti numerici si può impostare la durata della cottura.
4. Per avviare premere il tasto start.

L' apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“. Estrarre i cibi.

Tabella microonde/ modalità grill combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Arrosto di carne tritata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3 – 5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.			
Volatili			
Polo per brodo	1000 g	13 - 15	no
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 – 5 min.			
Pesce			
Trota al blu	300 g	5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g	3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.			

Funzione con aria calda

Durante la cottura, l' aria calda circola nell' intero vano cottura.In questo modo i cibi prendono una doratura più intensa e sono più croccanti. Con il funzionamento con aria calda, si possono scegliere 10 temperature differenti.

Cucinare con aria calda

Se si desidera cuocere a 180°C, 40 minuti, procedere come segue.

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto “aria calda”.
3. Tramite un tasto numerico (p.e. 8) scegliere la temperatura di cottura desiderata.
4. Tramite i tasti numerici impostare la durata di cottura desiderata (p.e. 40min).

Posizione	Tasto	Indicatore
1	Stop	
2	Aria calda	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Per avviare premere il tasto start.

Osservare:

- Si possono programmare al massimo 9 ore, 99 minuti. A fine tempo, si sentono segnali acustici e appare la parola „END“ nel display. Premere il tasto stop per aprire la porta. La parola „END“ si spegne.
- Durante il procedimento di cottura con aria calda, si può controllare la temperatura, tenendo premuto il tasto per aria calda.

Preriscaldare e cuocere con aria calda

È possibile riscaldare in anticipo la microonde tramite il funzionamento con aria calda ed in seguito fare uso dell' aria calda.

Se si desidera preriscaldare l' apparecchio a 170°C ed in seguito cuocere per 35 min.

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto per l' aria calda.
3. Tramite un tasto numerico (p.e. 7) scegliere la temperatura desidera per preriscaldare.
4. Premere il tasto start. Nel display lampeggia l' indicatore „PREH“ (preriscaldare). Quando il forno ha raggiunto la temperatura programmata, si illumina di continuo l' indicatore „PREH“.
5. Aprire la porta e poggiare i cibi da cuocere nel mezzo del piatto di vetro.
6. Tramite i tasti numerici impostare il tempo di cottura desiderato (p.e. 35min).
7. Per avviare premere il tasto start.

L' apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END”. Estrarre i cibi.

Uso combinato di aria calda e microonde

Per questo sistema l' apparecchio ha 4 impostazioni programmate. Questo facilita sia l' uso di aria calda che la funzione microonde.

Premere il tasto microonde/aria calda e poi un tasto numerico da 1-4, per scegliere la temperatura per l' aria calda.

Tasto	Tasti numerici	Temperatura (°C)
Microonde/aria calda	1	150
Microonde/aria calda	2	180
Microonde/aria calda	3	200
Microonde/aria calda	4	230

Se si desidera fare cuocere una torta a 200°C impostare una durata di 25 min:

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto microonde/aria calda.
3. Tramite il tasto numerico (p.e. 3) scegliere la temperatura desiderata (200°C).

05-MWG 746 H 64 13.07.2005, 14:29:21 Uhr

4. Tramite i tasti numerici scegliere la durata di cottura desiderata (p.e. 25min) .
5. Per avviare premere il tasto start.

Osservare:

Si possono programmare al massimo 9 ore, 99 min. Alla fine del tempo impostato vengono emessi segnali acustici ed appare nel display la parola „END“ . Premere il tasto stop oppure aprire la porta. La parola „END“ si spegne.

Durante la cottura con aria calda è possibile controllare la temperatura, premendo il tasto microonde/aria calda.

Cuocere a più passi

Si possono impostare i programmi in modo di scegliere tra 3 possibili funzioni.

Supponiamo di scegliere il seguente programma per cucinare:

Scongelamento veloce

⬇

Preparazione nella microonde

⬇

Cuocere con aria calda (senza preriscaldare)

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto per scongelare.
3. Tramite i tasti numerici impostare la durata dello scongelamento desiderata.
4. Premere il tasto microonde.
5. Tramite i tasti numerici impostare la durata della cottura desiderata con la microonde.
6. Premere il tasto aria calda.
7. Tramite un tasto numerico impostare la temperatura di cottura desiderata.
8. Tramite i tasti numerici impostare la durata di cottura desiderata con aria calda.
9. Per avviare, premere il tasto start.

L' apparecchio si spegne alla fine del tempo programmato e nel display appare „END“ . Estrarre i cibi.

Funzioni particolari

Ricordo automatico

A termine del procedimento di cottura un segnale emesso ricordadi estrarre i cibi ogni 2 minuti .

Aprendo la porta o premendo il tasto stop si cancella questa funzione.

Bloccare

Premere il tasto stop per più di 3 sec., se si desidera bloccare l' apparecchio. Il bloccaggio viene indicato nel display. La funzione dei comandi controllo è bloccata. Per sbloccarla premere nuovamente per più di 3 sec. Il tasto stop.

Timer (Count down)

L' apparecchio dispone di una funzione timer:

1. Premere il tasto stop.
2. Premere il tasto timer.
3. Tramite i tasti numerici impostare il tempo desiderato.
4. Per avviare premere il tasto start.

Il tempo programmato viene detratto e la fine viene segnalizzata con un segnale sonoro.

Nota: Si può fare uso di questa funzione anche durante il funzionamento dell' apparecchio.

Pulizia

Prima di pulire estrarre sempre la spina.

- Dopo l' uso pulire il vano cottura con un panno leggermente umido.
- Pulire la microonde all' esterno con un panno leggermente umido.
- Pulire gli accessori come d' abitudine con acqua calda e detergente.
- In caso di sporcizie pulire accuratamente le guarnizioni, le bordature della porta, ed altre parti adiacenti con un panno umido.

Dati tecnici

Modello: .....MWG 746 H

Alimentazione rete:.....230 V, 50 Hz

Consumo di energia: .....1400 W

Consumo di energia aria calda:.....1400 W

Consumo di energia griglia:.....1200 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde:....900 W

Volume dello spazio di cottura:.....25 litri

Classe di protezione:..... I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

05-MWG 746 H 65 13.07.2005, 14:29:22 Uhr

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso die posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni die comuni.

05-MWG 746 H 66 13.07.2005, 14:29:23 Uhr

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie**: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie**: Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie**: Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/ rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- **Ostrzeżenie: Dzieciom** i **osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- Proszę używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak: szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia**: podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórką, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

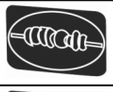
Opis elementów obsługi

1 Zamek drzwiczek
2 Wziernik*
3 Osłona*
4 Oś napędowa
5 Pierścień ślizgowy
6 Talerz obrotowy
7 Maskownica z elementami obsługowymi
8 Ogrzewanie grilla
9 Ruszt grilla

Uwaga: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek! **W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!**

05-MWG 746 H 67 13.07.2005, 14:29:23 Uhr

Przegląd przycisków obsługowych

	Przyciski numeryczne Do ustawiania czasu zegarowego, czasu gotowania, temperatury i ciężaru
	Przycisk mikrofal Wybór stopnia mocy mikrofal
	Przycisk opiekacza Do opiekania i zrumieniania
	Przycisk termoobiegu Sam termoobieg, sterowany termostatem
	Przycisk trybu mikrofala z opiekaczem Na przemian pracują mikrofale i opiekacz
	Przycisk trybu mikrofala z termoobiegiem Na przemian pracują mikrofale i termoobieg
	Przycisk rozmrażania Uruchamia funkcję rozmrażaniaz ustawianiem czasu
	Przycisk zegara W połączeniu z przyciskami cyfrowymi, do ustawiania czasu zegarowego
	Przycisk programu „Ciasto“
	Przycisk wyłącznika czasowego (Countdown)
	Przycisk programu „Ziemniaki“
	Przycisk programu „Popcorn“ (kukurydza prażona)
	Przycisk programu „Napoje“
	Przycisk programu „Pizza“
	**Przycisk programu „Szaszłyki“**
	Przycisk programu „Odgrzewanie“
	Przycisk Start Start programu
	Przycisk Express Start programu Express – ustawianie czasu gotowania w trybie Express
	Przycisk Stop • Nacisnąć jeden raz, aby przerwać gotowanie lub skasować błędne wprowadzenie. • Nacisnąć dwa razy, aby skasować program. • Trzymać wciśnięty przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie.

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie cieplne, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofale.
- Do trybów pracy „opiekacz“, „pizza“, „pieczenie“ i „kombinowany“ może być używany tylko ruszt grilla.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Uruchomienie

- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- **W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!**
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.
- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych elementów z komory kuchenki i z wewnętrznej strony drzwiczek!

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofale

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w płynnym tłuszczu.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- W celu przerwania procesu gotowania proszę wcisnąć przycisk Stop.
- Mikrofale dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego, ustawionego na tryb Mikrofale lub w trybie kombinowanym.

05-MWG 746 H 68 13.07.2005, 14:29:25 Uhr

- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
  - rozmrażania mrożonek
  - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
  - przyrządzania potraw
- Proszę nie używać naczyń plastykowych czy papierowych.

Potwierdzający sygnał dźwiękowy

Wprowadzane dane są potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

- Pojedynczy sygnał dźwiękowy po naciśnięciu przycisku: wprowadzenie zostało przyjęte.
- Podwójny sygnał dźwiękowy po naciśnięciu przycisku: wprowadzenie zostało odrzucone.
  Należy skorygować ustawienie.

Ustawienie godziny

Uwaga: po włączeniu urządzenia po raz pierwszy ukazuje się migający dwukropek.

1. Naciśnij przycisk zegara.
   Wskaźnik zmieni się na „:“.
2. Przyciskami cyfrowymi wprowadź odpowiednią godzinę i minutę.
3. Naciśnij jeszcze raz przycisk zegara. Nowy czas zegarowy zostanie uaktywniony.

Obsługa Mikrofale

Potrawę przeznaczoną do podgrzania proszę włożyć do odpowiedniego naczynia. Proszę otworzyć drzwiczki i postawić naczynie pośrodku na szklanym talerzu. Proszę zamknąć drzwiczki (ze względu na bezpieczeństwo urządzenie pracuje tylko przy zamkniętych drzwiczkach.)

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciskając raz lub kilka razy przycisk mikrofal, wybierz odpowiednią moc mikrofal.

Aby wybrać odpowiedni wskaźnik procentowy, naciskaj przycisk mikrofal		
Naciśnij:	**Moc**	**Opis**
1x	100% (P-HI)	Pełna moc
2x	90% (P-90)	
3x	80% (P-80)	
4x	70% (P-70)	Duża moc
5x	60% (P-60)	
6x	50% (P-50)	Średnia moc
7x	40% (P-40)	
8x	30% (P-30)	Mała moc
9x	20 % (P-20)	
10x	10 % (P-10)	Bardzo mała moc
11x	0% (P-00)	

100% odpowiada mocy 900 W

3. Przyciskami cyfrowymi można zaprogramować pożądany czas gotowania.

   Na przykład:
   10:30 min. czas gotowania na 100% mocy

Krok	Przycisk	Wskaźnik
1	Stop	
2	Mikrofale	**P- HI**
3	1 0 3 0	**10:30**
4	Start	

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start. Czas gotowania zależny jest od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.

Proszę pamiętać o jednym:
gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchence konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dogotować. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „END”. Wyjmij potrawę.

Szybkie rozmrażanie mrożonek

Pamiętaj:

- Obowiązuje żelazna zasada: na rozmrożenie 500g mrożonki potrzeba ok. 5 minut.
- Jeżeli w tym czasie mrożonka całkowicie się nie rozmrozi, przedłużaj czas w krokach po 1 minucie.

Jeżeli chcesz rozmrozić zamrożone produkty spożywcze i ustawić czas na 5 minut:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk rozmrażania.
3. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas gotowania.

Krok	Przycisk	Wskaźnik
1	Stop	
2	Rozmrażanie	**:**
3	5 0 0	**5:00**
4	Start	

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Jeżeli produkt był zamrożony w pojemniku z tworzywa sztucznego, radzimy rozmrażać go przez chwilę a następnie przełożyć do naczynia przystosowanego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Maksymalny czas rozmrażania, jaki można ustawić, wynosi 99 minut i 99 sekund. Po upływie tego czasu zostanie wygenerowany sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu ukaże się słowo „END“. Naciśnij przycisk Stop lub otwórz drzwiczki. komunikat „END“ zgaśnie.

W poniższej tabeli zawarte są wskazówki dotyczące ręcznego rozmrażania.

Tabela Rozmrażanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrażania
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w kawałku	500 g 1000 g	180 180	14 – 18 25 - 30	10 – 15 20 - 25
Sznycel, kotlet	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Mięso siekane	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Smażona kiełbasa, serdelek	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Wędlina różnego rodzaju, krojona w plasterki	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, delikatne części przykryć; mięso siekane rozdrobnić, części już rozmrożone usunąć; plasterki wędliny rozdzielić.				

05-MWG 746 H 69 13.07.2005, 14:29:34 Uhr

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrażania
Drób				
Kurczak	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Części kurczaka	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Kaczka	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Części gęsi, indyczki	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Wskazówka: po upływie połowy czasu drób odwrócić, skrzydełka i udka przykryć, płyn powstający przy rozmrażaniu wylać i uważać, by nie miał styczności z innymi potrawami.				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Comber zajęczy	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Wskazówka: odwrócić raz, przykryć części na brzegach.				
Ryba				
Kraby, małe krewetki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pstrągi	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Ryby całe	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filety rybne	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Wskazówka: mieszać wielokrotnie, częściej odwracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Wiśnie, śliwki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Przecier jabłeczny	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Wskazówka: mieszać ostrożnie, wzgl. rozdrobnić.				
Warzywa: patrz „Tabela Gotowanie“, „Rozmrażanie i gotowanie warzyw“				
Chleb i pieczywo				
Bułki	4 sztuki	180	ca. 1-3	5
Chleb	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Chleb tostowy	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Ciasto ucierane	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Ciasto owocowe	1 sztuka	180	2 - 3	2 - 3
Tort	1 sztuka	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Wskazówka: chleb i pieczywo położyć na kuchennym papierze krepowym, wchłaniającym wilgoć; delikatne pieczywo tylko lekko rozmrozić.				
Produkty mleczne				
Masło	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Śmietana	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Wskazówka: usunąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać jeszcze na wpół zamrożoną.				

Podgrzewanie

Odgrzewanie i podgrzewanie to szczególna zaleta kuchenki mikrofalowej. Zimne płyny i potrawy z lodówki dają się bardzo łatwo podgrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury spożycia bez konieczności używania wielu garnków.

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten w wysokim stopniu zależy od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Z tego względu zaleca się sprawdzać od czasu do czasu, czy danie jest już wystarczająco gorące.

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić pręcik szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznycel, ziemniaki i warzywa	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	900	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznycel, panierowany	200 g	900	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	900	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	900	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękła.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	900	3,5 - 5	nie
Potrawka z kury	400 g	900	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	900	1 - 2	tak
2 porcje.	300 g	900	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	900	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	900	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	900	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	900	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	540	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	540	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania

Proszę przestrzegać danych orientacyjnych, zawartych z tabeli gotowania i w przepisach. Proszę obserwować proces gotowania, dopóki nie mają Państwo jeszcze wystarczającej praktyki.

Drzwiczki kuchenki mogą Państwo otwierać w każdej chwili. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Zaczyna ono pracować ponownie dopiero wtedy, gdy drzwiczki są zamknięte.

Środki spożywcze z lodówki potrzebują trochę dłuższego czasu gotowania niż żywność o temperaturze pokojowej.

Im bardziej masywna jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Tak więc np. większy kawałek mięsa potrzebuje dłuższego czasu gotowania niż mięso w tej samej ilości, pokrojone w cienkie małe plasterki. Zaleca się, by większe ilości podgotować przy maksymalnej mocy i dla równomiernego ugotowania potraw kontynuować program na średniej mocy.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego też żywność proszę rozkładać możliwie płasko. Części cieńsze, np. udka kurczaka lub filety z ryby, proszę kłaść do wewnątrz lub przysłonić innymi częściami potrawy.

05-MWG 746 H 70 13.07.2005, 14:29:37 Uhr

Obowiązuje żelazna reguła:

Podwójna ilość = prawie podwójny czas.
Pół ilości = pół czasu.

Jeżeli dla jakiegoś dania nie mogą Państwo znaleźć odpowiedniego czasu, to obowiązuje zasada:

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

Wszystkie potrawy, które przykrywają Państwo na zwykłej kuchence, powinny być przykryte także w kuchence mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wyschnięciu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, papier pergaminowy lub folia do kuchenki mikrofalowej. Potrawy, które mają mieć skorupkę, gotować bez przykrycia.

Tabela Gotowanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Warzywa				
Bakłażany	500 g	720	7 - 10	tak
Kalafior	500 g	720	8 - 11	tak
Brokuły	500 g	720	6 - 9	tak
Cykoria	500 g	720	6 - 7	tak
Groszek	500 g	720	6 - 7	tak
Koper włoski	500 g	720	8 - 11	tak
Zielona fasolka	300 g	720	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	720	9 - 12	tak
Kalarepa	500 g	720	8 - 10	tak
Szczypiorek	500 g	720	7 - 9	tak
Kolby kukurydzy	250 g	720	7 - 9	tak
Marchew	500 g	720	8 - 10	tak
Papryka	500 g	720	6 - 9	tak
Bruksela	300 g	720	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	720	6 - 9	tak
Pomidory	500 g	720	6 - 7	tak
Cukinia	500 g	720	9 - 10	tak
Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawiać dopiero przed serwowaniem.				
Owoce				
Kompot z jabłek, gruszek	500 g	720	5 - 8	tak
Powidła	250 g	720	4 - 6	nie
Kompot rabarbarowy	250 g	720	5 - 8	tak
Pieczone jabłka, 4 sztuki	500 g	720	7 - 9	tak
Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.				
Mięso (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Mięso z sosem	400 g	720	10 - 12	tak
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki	500 g	720	10 - 15	tak
Rolada wołowa	250 g	720	7 - 8	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				
Drób (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Potrawka z kury	250 g	720	6 - 7	tak
Zupa z drobiu	200 g	720	5 - 6	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				
Ryba				
Filet z ryby	300 g	720	7 - 8	tak
	400 g	720	8 - 9	tak
Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.				
Rozmrażanie i gotowanie warzyw				
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g	720	14 -16	tak
Szpinak liściasty	300 g	720	11 - 13	tak
Kalafior	200 g	720	7 - 9	tak
Fasola szparagowa	200 g	720	8 - 10	tak
Brokuły	300 g	720	8 - 9	tak
Groszek	300 g	720	7 - 8	tak
Kalarepa	300 g	720	13 -15	tak
Szczypiorek	200 g	720	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	720	4 - 6	tak
Marchew	200 g	720	5 - 6	tak
Bruksela	300 g	720	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	720	12 - 13	tak
	600 g	720	15 - 17	tak
Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przyprawiać dopiero przed serwowaniem.				
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Potrawa jednogarnkowa	500 g	720	13 - 15	tak
Zupa z dodatkiem	300 g	720	7 - 8	tak
Zupa kremowa	500 g	720	13 - 15	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.				

Gotowanie ekspresowe

Aby uruchomić gotowanie w trybie Express, naciskaj wiele razy przycisk Express. Gotowanie zacznie się od razu, z tym że każde kolejne naciśnięcie przedłuża czas gotowania początkowo o 30 sekund, a powyżej jednej minuty - o minutę.

Moc mikrofal wynosi przy tym 100%.

Programy automatyczne

Przy pomocy automatyki pewne ilości potraw mogą Państwo gotować automatycznie. Czas gotowania i moc mikrofal są zapisane w programie.

W tym celu proszę postępować następująco:

a) Ziemniaki

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Ziemniaki“ 1 raz, aby ugotować 120-170 g ziemniaków, lub 2 razy, aby ugotować 140-200 g ziemniaków.
3. Naciśnij jeden z przycisków cyfrowych 1-4, aby wybrać czas gotowania.

Przycisk “Ziemniaki”	Przycisk cyfrowy	Czas gotowania
1x	1	3min 50sek.
1x	2	7min 10sek
1x	3	11min
1x	4	14min

Przycisk “Ziemniaki”	Przycisk cyfrowy	Czas gotowania
2x	1	5min 40sek.
2x	2	9min
2x	3	13min
2x	4	17min

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „END”.

Rada: pozostaw potrawę jeszcze przez 5-10 minut w kuchence, aby się dogotowała.

b) Kukurydza prażona (popcorn)

Używaj wyłącznie kukurydzy w torebkach przeznaczonej do prażenia w kuchence mikrofalowej!

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Popcorn“. Na wyświetlaczu ukaże się „2:30“.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Uwaga: czas prażenia można zmienić.

- Naciśnij dwa razy przycisk „Popcorn“.
- Przyciskami cyfrowymi wprowadź nowy czas prażenia.
- Naciśnij przycisk Start.

Nowy czas prażenia jest zapamiętywany do momentu jego ponownej zmiany.

c) Pizza

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij raz przycisk „Pizza“, aby podgrzać porcję o wadze 120-140 g lub dwa razy , aby podgrzać większą porcję.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

d) Szaszłyki

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Szaszłyki“ raz, aby przygotować mniejszą porcję i dwa razy, aby przygotować większą porcję
3. Aby wybrać wagę przyrządzanej potrawy, naciśnij jeden z przycisków cyfrowych 1-4.

(Przycisk „Szaszłyki“ wciśnięty raz)

Przycisk cyfrowy	Ciężar	Czas przyrządzania
1	120g	10min
2	200g	13min
3	400g	17min
4	600g	23min

(Przycisk „Szaszłyki“ wciśnięty dwa razy)

Przycisk cyfrowy	Ciężar	Czas przyrządzania
1	170g	12min
2	310g	15min
3	540g	23min
4	800g	30min

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

e) Napoje

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij raz przycisk „Napoje“, aby podgrzać 140-200 g. Naciśnij przycisk „Napoje“ 2 razy, aby podgrzać 250-310 g.
3. Naciśnij jeden z przycisków cyfrowych 1-4, aby wybrać czas podgrzewania.

Przycisk “Napoje”	Przycisk cyfrowy	Czas podgrzewania
1x	1	1min 20sek
1x	2	2min 30sek
1x	3	3min 40sek
1x	4	4min 50sek

Przycisk “Napoje”	Przycisk cyfrowy	Czas podgrzewania
2x	1	2min 20sek.
2x	2	4min
2x	3	5min 40sek
2x	4	7min 20sek

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

f) Odgrzewanie

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Odgrzewanie“. Na wyświetlaczu ukaże się „3:40“.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

g) Ciasto

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Ciasto“. Na wyświetlaczu ukaże się „40:00“.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Uwaga: czas pieczenia można zmienić.

- Naciśnij dwa razy przycisk „Ciasto“.
- Przyciskami cyfrowymi ustaw nowy czas pieczenia (do 99:99).
- Naciśnij przycisk Start.

Nowy czas pieczenia jest zapamiętywany do momentu jego ponownej zmiany.

Grill

Do opiekania należy używać specjalnego rusztu, aby szybko uzyskać równomierne przyrumienienie. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekaną żywność położyć bezpośrednio na ruszcie.

Duże, grube kawałki żywności należy opiekać bezpośrednio na talerzu obrotowym!

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

05-MWG 746 H 72 13.07.2005, 14:29:42 Uhr

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij raz przycisk opiekacza.
3. Przyciskami cyfrowymi ustaw pożądany czas opiekania.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Tryb kombinowany mikrofale+opiekacz

W tym ustawieniu mikrofale i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

Kombinacja 1	30% czasu przyrządzania mikrofale	70% czasu przyrządzania opiekacz
Kombinacja 2	55% czasu przyrządzania mikrofale	45% czasu przyrządzania opiekacz

Jeżeli potrawy przyrządzają Państwo w trybie kombinowanym Mikrofale – Grill, to powinni Państwo zwrócić uwagę na rzeczy następujące:

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofal, niż dla potraw małych i płaskich. W przypadku grilla jest jednak na odwrót. Im bliżej grilla żywność się znajduje, tym szybciej się ona zarumienia. Oznacza to, że jeżeli przyrządzają Państwo duże kawałki pieczeni w trybie kombinowanym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni.

Procedura jest następująca:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij raz przycisk „Mikrofale/Opiekacz“, aby włączyć tryb kombinowany 1. Naciśnij dwa razy przycisk „Mikrofale/Opiekacz“, aby włączyć tryb kombinowany 2.
3. Przyciskami cyfrowymi ustaw pożądany czas przyrządzania.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Tabela trybu kombinowanego Mikrofale/Opiekacz

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w kawałku	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	nie nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kiełbaski wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kiełbaski nakłuć widelcem.			
Drób			
Kura na zupę	1000 g	13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.			
Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

Obsługa w trybie termoobiegu

Podczas gotowania w trybie termoobiegu, gorące powietrze cyrkuluje w komorze kuchenki. Dzięki temu potraw szybciej się przyrumieniają i są bardziej chrupkie. W trybie termoobiegu można wybrać jedną z 10 różnych temperatur.

Gotowanie z termoobiegiem

Aby gotować z termoobiegiem przez 40 minut w temperaturze 180°C, wykonaj następujące czynności:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk „Termoobieg“.
3. Jednym z przycisków cyfrowych (np. 8) wybierz pożądaną temperaturę gotowania.
4. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas gotowania (np. 40 min.).

Krok	Przycisk	Wskaźnik
1	Stop	
2	Termoobieg	
3	8	**1 80**
4	4 0	**H:40**
5	Start	

5. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Pamiętaj:

- Można zaprogramować maksymalnie 9 godzin, 99 minut. Po upływie ustawionego czasu generowane są sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „END“. Naciśnij przycisk Stop lub otwórz drzwiczki. Komunikat „END“ zgaśnie.
- W czasie gotowania z termoobiegiem można kontrolować temperaturę, naciskając przycisk termoobiegu.

Rozgrzewanie i gotowanie z termoobiegiem

Kuchenkę mikrofalową można rozgrzać w trybie termoobiegu a następnie gotować z termoobiegiem.

Aby rozgrzać kuchenkę do temperatury 170°C a następnie gotować przez 35 minut:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk termoobiegu.
3. Jednym z przycisków cyfrowych (np. 7) wybierz pożądaną temperaturę rozgrzania.
4. Naciśnij przycisk Start. Na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik „PREH“ (Rozgrzewanie). Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury w kuchence , wskaźnik „PREH“ świeci bez przerwy.

05-MWG 746 H 73 13.07.2005, 14:29:44 Uhr

5. Otwórz drzwiczki i ustaw gotowaną potrawę na środku talerza obrotowego.
6. Za pomocą przycisków cyfrowych ustaw pożądany czas gotowania (np. 35 min.).
7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Kombinowane wykorzystanie termoobiegu i mikrofal

Kuchenka ma cztery zaprogramowane zestawy ustawień do tego trybu pracy. Ułatwia to jednoczesne wykorzystanie termoobiegu i mikrofal.

Naciśnij przycisk Mikrofale/Termoobieg a następnie jeden z przycisków cyfrowych 1-4, aby wybrać temperaturę termoobiegu.

Przycisk	Przycisk cyfrowy	Temperatura (°C)
Mikrofale/Termoobieg	1	150
Mikrofale/Termoobieg	2	180
Mikrofale/Termoobieg	3	200
Mikrofale/Termoobieg	4	230

Aby ustawić 25 minut pieczenia ciasta w temperaturze 200°C:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk Mikrofale/Termoobieg.
3. Jednym z przycisków cyfrowych (np. 3) wybierz pożądaną temperaturę (200°C).
4. Za pomocą przycisków cyfrowych ustaw pożądany czas gotowania (np. 25 min.).
5. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Pamiętaj:

Można zaprogramować maksymalnie 9 godzin, 99 minut. Po upływie ustawionego czasu generowane są sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „END“. Naciśnij przycisk Stop lub otwórz drzwiczki. Komunikat „END“ zgaśnie.

W czasie gotowania z termoobiegiem można kontrolować temperaturę, naciskając przycisk termoobiegu.

Gotowanie wielostopniowe

W jednym programie można połączyć 3 różne funkcje.

Na przykład można wybrać następujący program:

Szybkie rozmrażanie

⬇

Przygotowanie w mikrofalach

⬇

Gotowanie z termoobiegiem (bez rozgrzewania)

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk rozmrażania.
3. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas rozmrażania.
4. Naciśnij przycisk mikrofal.
5. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas gotowania w mikrofalach.
6. Naciśnij przycisk termoobiegu.
7. Jednym z przycisków cyfrowych wybierz pożądany czas gotowania.
8. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas z termoobiegiem.
9. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Po upływie ustawionego czasu der urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END“. Wyjmij potrawę.

Funkcje specjalne

Automatyczne przypomnienie

Po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy wysoki ton przypomina Państwu co 2 minuty, by wyjąć danie.

Przez otworzenie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku Stop funkcja przypomnienia wyłącza się.

Blokada

Proszę wcisnąć przycisk Stop na dłużej niż 3 sekundy, by zablokować urządzenie. Blokada pokazywana jest w wyświetlaczu. Funkcje elementów obsługi są zablokowane. Proszę ponownie wcisnąć przycisk Stop na dłużej niż 3 sekundy, by skasować blokadę.

Wyłącznik czasowy (Countdown)

Urządzenie jest wyposażone w funkcję wyłącznika czasowego:

1. Proszę wcisnąć przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk wyłącznika czasowego (Timer).
3. Przyciskami cyfrowymi wprowadź pożądany czas.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk Start.

Ustawiony czas będzie odliczany a po jego upływie zostanie wygenerowany sygnał dźwiękowy.

Uwaga: ta funkcja może być użyta także w czasie pracy urządzenia.

Czyszczenie

Proszę przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyczkę z gniazdka.

- Komorę kuchenki po użyciu proszę czyścić lekko nawilżoną ściereczką.
- Od zewnątrz kuchenkę mikrofalową należy czyścić lekko zwilżoną szmatką.
- Akcesoria należy czyścić tak jak inne naczynia, w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania.
- Ramy/uszczelki drzwiczek i części sąsiadujące po zabrudzeniu muszą być czyszczone dokładnie wilgotną ściereczką.

05-MWG 746 H 74 13.07.2005, 14:29:45 Uhr

Dane techniczne

Model: .....MWG 746 H

Napięcie zasilające:.....230 V, 50 Hz

Pobór mocy: .....1400 W

Pobór mocy termoobieg: .....1400 W

Pobór mocy opiekacza: .....1200 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal:.....900 W

Objętość komory roboczej: ..... 25 l

Stopień ochrony:..... I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

05-MWG 746 H 75 13.07.2005, 14:29:47 Uhr

Übersicht der Bedientasten

	Ziffern-Tasten Zum Einstellen von Uhrzeit, Gardauer, Temperatur und Gewicht
	Taste Mikrowelle Wahl der Leistungsstufen
	Taste Grill Zum Grillen und Überbacken
	Taste Heißluft Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert
	Taste Mikrowelle/Grill Kombibetrieb Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd
	Taste Mikrowelle/Heißluft Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft arbeiten abwechselnd
	Taste Auftauen Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Zeiteinstellung
	Taste Uhr In Verbindung mit den Ziffern-Tasten zum Einstellen der Uhrzeit
	Programmtaste Kuchen
	Taste Timer (Countdown)
	Programmtaste Kartoffel
	Programmtaste Popkorn
	Programmtaste Getränke
	Programmtaste Pizza
	Programmtaste Fleischspieße
	Programmtaste Aufwärmen
	Taste Start Start des Programms
	Taste Express Start des Expressprogramms – Setzen der Express-Kochzeit
	Taste Stopp • Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs oder zum Löschen einer falschen Eingabe. • Zweimal drücken zum Löschen des Programms. • 3 Sekunden halten zum Sperren/ Entsperren des Gerätes

Controls

	Number Buttons For setting the clock, cooking time, temperature and weight
	Microwave Button For selecting the power level
	Grill Button For grilling and browning
	Hot Air Button Hot air operation, thermostat controlled
	Microwave/Grill Combined Operation Button Microwave and grill alternate
	Microwave/Hot Air Combined Operation Button Microwave and hot air alternate
	Defrost Button Activates the defrost function in conjunction with a time setting
	Clock Button For setting the clock in conjunction with the number buttons
	Cake Programme Button
	Timer Button (Countdown)
	Potato Programme Button
	Popcorn Programme Button
	Drinks Programme Button
	Pizza Programme Button
	Meat Spit Programme Button
	Warming Programme Button
	Start Button Start of the programme
	Express Button Start of the express programme – setting the express cooking time
	Stop Button • Press once to stop the cooking process or cancel an incorrect entry. • Press twice to delete the programme. • Hold down for three seconds to block/ unblock the device.

05-MWG 746 H 78 13.07.2005, 14:29:48 Uhr

Overzicht van de bedieningstoetsen

	Cijfertoetsen Voor het instellen van tijd, gaarduur, temperatuur en gewicht
	Toets magnetron Keuze van de vermogensstanden
	Toets grill Voor het grillen en gratineren
	Toets hete lucht Alleen heteluchtfunctie, gestuurd via thermostaat
	Toets magnetron/grill combibedrijf Magnetron en grill werken afwisselend
	Toets magnetron/hete lucht combibedrijf Magnetron en hete lucht werken afwisselend
	Toets ontdooien Activeert de ontdooifunctie in combinatie met een tijdinstelling
	Toets klok Voor het instellen van de tijd in combinatie met de cijfertoetsen
	Programmatoets gebak
	Toets timer (countdown)
	Programmatoets aardappel
	Programmatoets popcorn
	Programmatoets dranken
	Programmatoets pizza
	Programmatoets vleesspiesen
	Programmatoets opwarmen
	Toets start Start van het programma
	Toets expresse Start van het expresprogramma - instellen van de expreskooktijd
	Toets stop • Een keer indrukken om het gaarproces te stoppen of om een verkeerde invoer te wissen • Twee keer indrukken om het programma te wissen • 3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

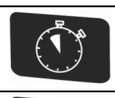
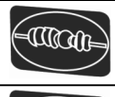
Aperçu des touches de commande

	Touches numérotées Pour régler l'heure, la durée de cuisson, la température et le poids
	Touche micro-ondes Sélection des différentes positions
	Touche gril Pour griller et gratiner
	Touche chaleur traditionnelle Fonction chaleur traditionnelle uniquement, réglage par le thermostat
	Touche micro-ondes/ gril en mode combiné Le four à micro-ondes et le gril fonctionnent en alternance
	Touche micro-ondes/ chaleur traditionnelle en mode combiné Le four à micro-ondes et la chaleur traditionnelle fonctionnent en alternance
	Touche décongélation Active la fonction décongélation après programmation du minuteur
	Touche horloge Pour régler l'heure à l'aide des touches numérotées
	Touche de programmation Gâteau
	Touche minuteur (compte à rebours)
	Touche de programmation Pommes de terre
	Touche de programmation Pop-corn
	Touche de programmation Boissons
	Touche de programmation Pizzas
	Touche de programmation Brochettes de viande
	Touche de programmation Réchauffer
	Touche Start Début du programme
	Touche Express Début du programme express. Activer le temps de cuisson express
	Touche Stop • Appuyez une fois pour arrêter la cuisson ou pour effacer une erreur. • Appuyez deus fois pour effacer un programme. • Maintenez enfoncé 3 secondes pour verrouiller/ déverrouiller l'appareil.

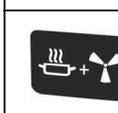
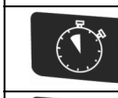
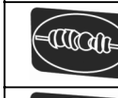
HIER SCHEIDEND • ICI SÉPARATION

05-MWG 746 H 79 13.07.2005, 14:30:01 Uhr

Vista general de las teclas de manejo

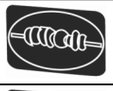
	Teclas numéricas Para ajustar la hora, el tiempo de cocción, la temperatura y el peso
	Tecla microondas Selección de las etapas de potencia
	Tecla parrilla Para asar a la parrilla y para gratinar
	Tecla aire caliente Funcionamiento exclusivo de aire caliente Termostato controlado
	Tecla microondas / **parrilla funcionamiento combinado** El microondas y la parrilla trabajan alternativamente
	Tecla microondas / **aire caliente funcionamiento combinado** El microondas y el aire caliente trabajan alternativamente
	Tecla descongelación Activa la función de descongelación junto con un ajuste de tiempo
	Tecla reloj Junto con las teclas numéricas para la puesta en hora
	Tecla de programa pastel
	**Tecla timer** / **temporizador (Countdown)**
	Tecla de programa patata
	Tecla de programa palomitas
	Tecla de programa bebidas
	Tecla de programa pizza
	**Tecla de programa pinchos de carne**
	Tecla de programa calentar
	Tecla inicio inicio del programa
	Tecla expres inicio del programa expres – Ajuste del tiempo de cocción expres
	Tecla de parada • Al presionar una vez se parará el proceso de cocción o se borrará una insertación errónea. • Al presionar dos veces se borrará el programa. • Mantega la tecla 3 segundos presionada para bloquear / desbloquear el aparato.

Vista geral das teclas de funcionamento

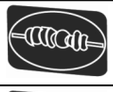
	Teclas com números Para regular a hora, o tempo de cozimento, a temperatura e o peso
	Tecla de micro-ondas Escolha dos graus de funcionamento
	Tecla de grilhar Para grilhar e para gratinar
	Tecla de ar quente Sómente para funcionamento de ar quente - Comando a termostato
	Tecla para funcionamento combinado de micro-ondas / **grelha** A micro-ondas e a grelha trabalham alternadamente
	**Tecla de funcionamento combinado de micro-ondas** / **ar quente** A micro-ondas e o ar quente trabalham alternadamente
	Tecla de descongelar Activa a função de descongelamento em relação com a regulação do tempo
	Tecla de relógio Em relação com as teclas de números para regular a hora
	Tecla de programa para fazer bolos
	**Tecla Timer (Countdown)**
	Tecla de programa para batatas
	Tecla de programa para Popcorn
	Tecla de programa para bebidas
	Tecla de programa para Pizza
	**Tecla de programa** **para espetos de carne**
	Tecla de programa para aquecer
	Tecla para iniciar Inicio do programa
	Tecla expresso Inicia o programa expresso - Indica o tempo de cozinhar expresso
	Tecla de Stopp • Carregar uma vez para parar o programa de cozimento ou para anular uma indicação falsa • Carregar duas vezes para anular o programa. • Para bloquear ou desbloquear o aparelho segurar por 3 segundos.

05-MWG 746 H 80 13.07.2005, 14:30:19 Uhr

Tabella dei tasti di controllo

	Tasti numerici Per impostare l'ora, il tempo di cottura, la temperatura e il peso
	Tasto microonde Scelta delle posizioni
	Tasto griglia Per cuocere al grill e gratinare
	Tasto aria calda Funzionamento possibile solo con aria calda, mediante termostato
	Tasto microonde/ **griglia modalità combinata** Lavoro alternato di microonda e griglia
	Tasto microonda/ **aria calda modalità combinata** Lavoro alternato di microonda ed aria calda
	Tasto per scongelamento Attiva la funzione di scongelamento unitamente all' impostazione dell' ora
	Tasto orologio Unitamente all' impostazione dell' ora tramite i tasti numerici
	Tasto per programma torte
	Tasto Timer (Countdown)
	Tasto per programma patate
	Tasto per programma popcorn
	Tasto per programma bibite
	Tasto per programma pizze
	**Tasto per programma spiedini**
	Tasto per programma riscaldamento
	Tasto start Avviare il programma
	Tasto Express Iniziare il programa Express – Impostare il tempo di cottura express
	Tasto stop • Premere una volta per fermare il procedimento di cottura oppure per cancellare un' impostazione sbagliata. • Premere due volte per cancellare il programma. • Premere per 3 secondi per bloccare/ sbloccare l' apparecchio

Przegląd przycisków obsługowych

	Przyciski numeryczne Do ustawiania czasu zegarowego, czasu gotowania, temperatury i ciężaru
	Przycisk mikrofal Wybór stopnia mocy mikrofal
	Przycisk opiekacza Do opiekania i zrumieniania
	Przycisk termoobiegu Sam termoobieg, sterowany termostatem
	Przycisk trybu mikrofala **z opiekaczem** Na przemian pracują mikrofale i opiekacz
	Przycisk trybu mikrofala **z termoobiegiem** Na przemian pracują mikrofale i termoobieg
	Przycisk rozmrażania Uruchamia funkcję rozmrażaniaz ustawianiem czasu
	Przycisk zegara W połączeniu z przyciskami cyfrowymi, do ustawiania czasu zegarowego
	Przycisk programu „Ciasto"
	Przycisk wyłącznika czasowego (Countdown)
	Przycisk programu „Ziemniaki"
	Przycisk programu „Popcorn" (kukurydza prażona)
	Przycisk programu „Napoje"
	Przycisk programu „Pizza"
	**Przycisk programu „Szaszłyki"**
	Przycisk programu „Odgrzewanie"
	Przycisk Start Start programu
	Przycisk Express Start programu Express – ustawianie czasu gotowania w trybie Express
	Przycisk Stop • Nacisnąć jeden raz, aby przerwać gotowanie lub skasować błędne wprowadzenie. • Nacisnąć dwa razy, aby skasować program. • Trzymać wciśnięty przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie.

◗ QUI SEPARANDO • TUTAJ OBCIĄĆ ◖

05-MWG 746 H 81 13.07.2005, 14:30:37 Uhr

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 07/05